PUBLICATIONS
DU QUÉBEC

La Fromagerie Perron de Saint-Prime

Lise Fournier

Québec

Les
PUBLICATIONS
DU QUÉBEC

103-03364/

La Fromagerie Perron de Saint-Prime

Lise Fournier

En hommage à Albert Perron, pour commémorer le centenaire de la vieille fromagerie érigée par son grand-père Adélard Perron.

Québec

BIBLIOTHÈQUE ADMINISTRATIVE
Ministère de la Culture et des Communications
Éléments de catalogage avant publication

Lise Fournier.
La Fromagerie Perron de Saint-Prime / [recherche et rédaction Lise Fournier ; réalisée par la Direction des communications du ministère de la Culture et des Communications]. – – Sainte-Foy, Québec : Publications du Québec, c1995.

(Collection Patrimoines. Lieux et traditions ; 5)
Bibliogr.
ISBN 2-551-16298-X

1. Fromageries - Québec (Province) - Saint-Prime 2. Fromage - Industrie - Québec (Province) I. Québec (Province). Ministère de la culture et des communications.

C84 A1 P38 5 1995

Qui ne connaît pas le cheddar, ce fromage si populaire au Québec ? Cependant, combien d'entre nous savent que la production du cheddar a joué un rôle important dans l'histoire de l'économie canadienne ? De fait, après les fourrures, la morue séchée et le bois de construction, c'est le cheddar qui figurait en tête de liste des produits canadiens destinés à l'exportation.

Entre 1865, année où la première fabrique de cheddar voyait le jour au Québec, et la fin de la Seconde Guerre mondiale, les fromageries québécoises fournirent, à elles seules, plus de 30 % de la production canadienne qui était presque entièrement acheminée vers le Royaume-Uni. Il faut dire qu'au début du XX^e siècle, ces petites unités de production étaient fort nombreuses puisqu'on en dénombrait près de 1 550, alors qu'aujourd'hui, on en compte à peine 17 sur l'ensemble du territoire québécois.

Or, la disparition de ces petites fabriques artisanales nous amène inévitablement à questionner l'histoire. Le fait qu'elles aient été remplacées par quelques grandes usines de production n'explique pas tout. Et pour cause ! Sous cette apparente substitution se cache toute une série d'événements historiques, de facteurs socioéconomiques, politiques et techniques qui ont indéniablement touché les trois grandes composantes de ce secteur d'activité, soit l'homme (fromager), la fabrique et la production.

Ayant survécu aux nombreux bouleversements qui ont marqué l'évolution de cette industrie, la Fromagerie Perron, située à Saint-Prime au Lac-Saint-Jean, témoigne aujourd'hui encore d'une activité de production qui a largement contribué au développement économique du Québec. À plusieurs égards, elle figure d'ailleurs comme une entreprise modèle dans le domaine de l'industrie fromagère.

Fondée en 1890, la Fromagerie Perron s'avère la plus ancienne entreprise fromagère qui existe au Québec. De plus, elle est la seule entreprise privée à exporter du cheddar en Angleterre depuis plus d'un siècle. Grâce à la qualité de son produit, elle a acquis une réputation internationale d'excellence qui ne s'est jamais démentie.

Elle est également la seule au Québec comme au Canada à présenter quatre générations de fromagers en filiation directe qui, par la tradition orale et gestuelle, se sont transmis les secrets de fabrication d'une recette toujours inchangée.

Apparaissant nettement comme un témoin privilégié de l'évolution historique, économique et technique de l'industrie fromagère québécoise, la Fromagerie Perron a servi de « laboratoire » dans l'élaboration d'une étude ethnohistorique, La production du fromage cheddar au Québec de 1865 à 1990, *qui fut présentée comme thèse de doctorat à l'Université Laval*[1]*. Brève synthèse de cette étude, la présente brochure sur la Fromagerie Perron raconte d'abord une histoire, celle de l'industrie fromagère et de cette entreprise, puis un lieu, celui de l'ancienne fromagerie Perron, et, enfin, une tradition, celle du procédé de fabrication du cheddar transmis de père en fils.*

1. Line Fournier, *La production du fromage cheddar au Québec : de l'artisanat à l'industrie, 1865-1990*, thèse de doctorat, Québec, Université Laval, 1994, 264 p.

L'industrie fromagère

Intimement liée à l'histoire de l'agriculture québécoise, l'industrie fromagère a constitué l'un de ses principaux axes de développement. Sans la production du cheddar exporté vers le Royaume-Uni, les fermes québécoises auraient pu connaître des difficultés majeures puisque, dans le dernier quart du XIX^e^ siècle, elles arrivaient difficilement à vendre leurs surplus de production aux États-Unis.

Pour tenter de reconstituer l'histoire de cette industrie, nous avons déterminé des périodes charnières autour desquelles viennent se greffer les événements les plus marquants de son évolution. Cette fresque historique se subdivise en cinq phases successives : l'implantation progressive, de 1865 à 1890 ; l'expansion rapide, de 1890 à 1920 ; la concentration des entreprises, de 1920 à 1950 ; la restructuration et la diversification, entre 1950 et 1970 ; et, finalement, le nouvel essor à partir de 1970.

Au Québec

Tout en admettant le fait que la production domestique du *fromage raffiné*[2] ait perduré jusqu'à une époque toute récente au Québec, il semble, cependant, que la « véritable » histoire de l'industrie fromagère québécoise débute avec l'instauration des premières fabriques de cheddar par des loyalistes venus des États-Unis.

L'implantation progressive : 1865-1890

Selon Ruddick[3], la première fromagerie québécoise aurait été érigée en 1865 à Dunham, dans le comté de Missisquoi, par E. Hill. Rapidement, le mouvement d'implantation des fromageries s'enclenche au Québec. Dès 1867 et 1868, d'autres fabriques font leur apparition à West Brome, East Dunham et Sweetsburg, non loin de la première. En 1871, on comptait déjà dix fromageries dans le comté de Missisquoi. C'est donc dans les Cantons-de-l'Est, à proximité de la frontière américaine, que se sont établies les premières fromageries.

Quant aux francophones, ils ne tardèrent pas à se donner de semblables installations. En 1872, une première fromagerie est établie à Rougemont par les frères Frégeau[4]. Progressivement, d'autres paroisses avoisinantes imitèrent ce geste, ce qui aura pour conséquence d'étendre ce premier réseau de fromageries bien au-delà de son périmètre d'origine.

À partir de 1880, ce mouvement d'implantation se propage vers les Bois-Francs, la Beauce, la vallée du Saint-Laurent, la péninsule gaspésienne et le Saguenay–Lac-Saint-Jean. Au cours de cette décennie, on voit également apparaître dans le paysage laurentien les premières beurreries-fromageries, mieux connues sous le nom de *fabriques combinées*. Effectivement, en 1881, une « première fabrique combinée est ouverte à Saint-Denis de Kamouraska, par J.-C. Chapais et D. Rossignol[5]. » En réunissant ainsi sous un même toit ces deux fonctions de transformation, on prolongeait de quelques semaines la période de production habituelle d'une simple beurrerie ou fromagerie. Malgré cela, la plupart des établissements continueront à produire sur une base semestrielle, soit de mai à novembre, jusqu'aux environs de 1950.

Conscient de l'importance de cette industrie naissante, le gouvernement québécois commence alors à faire des gestes concrets en vue d'organiser l'industrie laitière et tenter d'améliorer la production fromagère. Ainsi, le 1^er^ mai 1882, il autorisait la création de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, dont l'un des objectifs visait à regrouper les fabricants de beurre et de fromage. Dans cette optique, il encouragea

2. Contrairement au cheddar qui était produit dans des fabriques spécialisées, le *fromage raffiné*, de type île d'Orléans, se fabriquait à la ferme et comptait pour une part importante dans l'alimentation quotidienne. Son procédé de fabrication aurait été apporté au Québec par les premiers colons venus de France (Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'île d'Orléans*, 1977, p. 19).
3. J.A. Ruddick et autres, *The Dairy Industry in Canada*, 1937, p. 58.
4. Georges Bélanger, *Nos fromages cheddar et autres*, 1975, p. 8.
5. *Loc. cit.*

également la création de fabriques-écoles afin de pallier un manque flagrant de formation chez les fabricants. Cependant, en raison du nombre sans cesse croissant de fabricants, ces fabriques-écoles furent remplacées, à compter de 1891, par un système de syndicats de fabriques et d'inspecteurs ambulants qui allaient de paroisse en paroisse pour donner leur enseignement et surveiller la qualité du lait et celle du produit.

Le syndicat de fabriques

Fonctionnant sur le principe du système coopératif, le syndicat de fabrique, aussi appelé syndicat de patrons, regroupe, en fait, tous les producteurs qui fournissent du lait à la fabrique. Cette entité est gérée par un conseil d'administration, constitué d'un président et de quelques directeurs qui sont élus par les membres. Ce sont également les membres qui, par l'entremise de leurs dirigeants, procèdent à l'engagement du fromager et du secrétaire de la fabrique, d'où l'utilisation du terme « patrons » pour désigner les fournisseurs de la fabrique. Le fromager et le secrétaire sont engagés à forfait et rémunérés sur la base d'un pourcentage des recettes.

La fondation de l'École de laiterie à Saint-Hyacinthe en 1892 marque un tournant décisif dans la formation des fabricants. En tant qu'institution accréditée par le gouvernement, cette école était désormais la seule habilitée à offrir une formation officiellement reconnue dans la province. Quelque soixante-dix ans plus tard, soit en 1962, l'École de laiterie sera intégrée à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Désirant exercer un meilleur contrôle de l'industrie laitière, le gouvernement québécois promulgue une loi ordonnant qu'à partir du 1er janvier 1912, « toutes les fabriques devront être enregistrées et tout fabricant devra être porteur d'un certificat de compétence de l'École de laiterie[6]. »

À ces premières tentatives d'amélioration viennent s'ajouter des découvertes et des innovations technologiques qui, au fur et à mesure de leur mise en application, auront des incidences directes sur l'évolution de l'industrie laitière. À ce chapitre, signalons les progrès enregistrés dans le domaine de la réfrigération artificielle, l'introduction du séparateur centrifugeur en 1882, la découverte de l'épreuve Babcock, en 1890, pour déterminer le taux de matières grasses contenu dans le lait et, enfin, le développement du réseau routier et ferroviaire.

Tableau 1
Nombre de fabriques de cheddar au Québec de 1869 à 1990

	Fromageries	Beurreries-fromageries	Total	Phase
1869	1	0	1	
1870	25	0	25	
1880	160	0	160	I
1886	192	6	198	
1890	617*	150*	767	
1897	1 506	194	1 650	
1900	1 207	160	1 767	II
1910	1 006	200	1 207	
1915	881	503	1 384	
1920	617	561	1 178	
1925	577	307	884	
1930	471	245	716	
1935	339	227	566	III
1940	317	199	516	
1945	315	156	471	
1950	122	110	232	
1955	60	152	212	
1960	47	78	125	IV
1965	30	17	47	
1970	19	41	60	
1975	23	26	49	
1980	12	6	18	V
1985	6	10	16	
1990	10	7	17	

* Évaluation approximative, car les données ne sont pas disponibles.

Sources :

Manuel de technologie laitière, Saint-Hyacinthe, Association des techniciens en industrie laitière inc., 1997, 610 p.

Liste des fabriques laitières de la province de Québec, Québec, ministère de l'Agriculture du Québec, 1900 à 1960.

Registre des permis d'exploitation des fabriques laitières et des succursales, Québec, Régie des marchés agricoles du Québec, 1970 à 1990.

6. *Manuel de technologie laitière*, 1997, p. 16.

Tableau 2
Volume de production du fromage cheddar[7] au Canada et au Québec de 1870 à 1990

	Canada	Québec	% de la production canadienne	Phase
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	I
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	II
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	III
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	IV
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	V
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

[illegible]

Sources :

[illegible]

[illegible]

[illegible]

L'expansion rapide : 1890-1920

Durant la seconde phase, l'industrie fromagère québécoise connaît une expansion phénoménale qui se traduit par une diffusion intense des établissements à la grandeur du territoire. En examinant le tableau 1, on remarque que le nombre de fromageries [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Après 1900, on observe cependant une nette régression du nombre de fromageries, alors que celui des beurreries-fromageries progresse sensiblement jusqu'en 1915. Or, nous croyons qu'un certain pourcentage de ces fromageries (environ 50 %) qui, à première vue, semblent avoir disparu ont tout simplement été converties en beurreries-fromageries. Cette augmentation des fabriques combinées serait principalement attribuable à deux facteurs : un affaiblissement des marchés importateurs de cheddar canadien et un fort encouragement à la production beurrière[8].

Cette prolifération des fabriques de cheddar jusqu'au tournant du siècle provoque, il va sans dire, une escalade vertigineuse de la production, comme on fait foi le tableau 2. [illegible]

[illegible]

La Première Guerre mondiale (1914-1918) [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Beurreries et fromageries au Saguenay–Lac-Saint-Jean en 1908

Beurrerie
Fromagerie
Beurrerie-fromagerie

Tirée de : Camil Girard et Normand Perron, *Histoire du Saguenay–Lac-Saint-Jean*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1989, p. 168 (coll. « Les régions du Québec », 2).

En l'espace de quelques années, les fromageries prolifèrent rapidement dans la région. Les beurreries, quant à elles, suscitaient moins d'intérêt. En 1895, le comté de Chicoutimi comptait ainsi 29 fromageries et 4 beurreries et celui du Lac-Saint-Jean, 26 fromageries et 2 beurreries[12]. En fait, pratiquement chaque village possédait sa fromagerie et certaines paroisses en comptaient même plusieurs.

Cette multiplication des fromageries à l'échelle régionale découlerait de plusieurs facteurs, dont le développement tardif du réseau routier, l'arrivée de plus de 1 700 nouveaux colons entre 1880 et 1900 qui viennent grossir les rangs des producteurs laitiers, le coût d'investissement initial qui était largement inférieur à celui de la beurrerie et, enfin, la construction du chemin de fer reliant Québec et le Lac-Saint-Jean (Roberval) en 1888, puis le Saguenay (Chicoutimi) en 1893. Ce lien ferroviaire facilitera du reste l'exportation de la production fromagère vers l'Angleterre.

Dès les premières décennies du XX[e] siècle, l'industrie laitière québécoise se tourne résolument vers la production beurrière. Au Saguenay–Lac-Saint-Jean, on observe néanmoins la tendance inverse. De 1900 à 1930, on note effectivement que le pourcentage des fromageries et des beurreries-fromageries régionales par rapport au Québec passe de 5,1 % à 19,3 % et que leur production de fromage s'accroît de 3,7 % à 18,7 %[13]. Par rapport au reste du Québec, la production du cheddar au Saguenay–Lac-Saint-Jean apparaissait nettement comme une spécificité régionale.

12. Girard et Perron, *op. cit.*, p. 166-167.
13. *Ibid.*, p. 267.

Fromagerie de Sylvio Paquet, à Roberval, en 1905.
Par sa volumétrie et ses composantes architecturales, cette fromagerie se rapproche de l'aspect que pouvait avoir la fromagerie érigée par Adélard Perron en 1895.
Archives nationales du Québec à Chicoutimi, fonds de la Société historique du Saguenay, négatif nº 7744.

Alors que l'industrie fromagère québécoise traversait une période particulièrement difficile, le Saguenay–Lac-Saint-Jean continuait d'afficher de bonnes performances qui, selon Ruddick, étaient redevables à la grande renommée du cheddar qu'il produisait.

« In the whole district 133 factories are divided as follows : 76 cheese factories, 5 creameries and 52 combined cheese and butter factories. There are two groups of factories, 43 in Chicoutimi at the headwaters of the Saguenay River and 90 in lake St.John County on the west side of the lake, and the cheese is rated as the best produced in the province[14]. »

Ruddick n'était d'ailleurs pas le seul expert en industrie laitière à affirmer que le meilleur cheddar produit au Québec provenait de cette région. La Coopérative fédérée, qui transige ce produit depuis longtemps sur les marchés d'exportation, a jugé bon de lui accoler l'étiquette distincte de *Lake St.John Cheese*.

Même si le Saguenay–Lac-Saint-Jean s'avérait déjà un grand producteur de cheddar, la Seconde Guerre mondiale allait permettre à l'industrie fromagère régionale de prendre un véritable essor. Ainsi, de 1939 à 1942, son volume de production s'accroît de 136 %. Durant toute la guerre, le Saguenay–Lac-Saint-Jean figure parmi les trois régions qui produisent le plus de fromage pour le marché d'exportation, soit plus de la moitié de la production au Québec. En 1939, il occupait déjà le premier rang avec 25 % du volume québécois.

La fin de la guerre vient cependant mettre un terme à cette brève période de prospérité pour l'industrie fromagère québécoise. Produisant davantage de fromage que la plupart des autres régions du Québec, le Saguenay–Lac-Saint-Jean se trouva d'autant plus atteint par l'effondrement des prix sur le marché d'exportation. Pour nombre de petites fabriques de la région, la difficulté d'écouler leur production signifia tout simplement la fin des activités.

À l'exemple des autres régions, le Saguenay–Lac-Saint-Jean n'échappa pas à la vague de concentration des établissements laitiers. Amorcé en 1950, ce mouvement prit une nouvelle orientation au cours des années 1960 avec le regroupement des coopératives paroissiales. Ici comme en Estrie, c'est l'action coopérative qui allait générer les changements les plus spectaculaires dans le secteur laitier. Ainsi, l'Association coopérative laitière du Saguenay–Lac-Saint-Jean, fondée en 1967, se portera acquéreur de plusieurs petites fabriques. Misant sur la rationalisation de l'effectif, elle ferma plusieurs de ces établissements pour ne conserver que les

14. J.A. Ruddick *et autres*, *op. cit.*, p. 51.

plus rentables. De 52 qu'il était en 1962, le nombre d'établissements laitiers baisse à 41 en 1967, pour chuter finalement à 11 en 1972[15].

En l'espace de quelques années, donc, l'Association coopérative laitière du Saguenay–Lac-Saint-Jean (aujourd'hui Nutrinor) parvint non seulement à prendre le contrôle du secteur de la transformation du lait, mais à le réorganiser sur une base régionale. Pour sa part, la Chaine coopérative du Saguenay s'empara de la distribution du lait de consommation et, à elles seules, ces deux coopératives contrôlaient la quasi-totalité du secteur laitier régional.

En définitive, ici comme dans les autres régions du Québec, la restructuration du secteur laitier et sa monopolisation par les grandes coopératives ont mené à la disparition progressive de dizaines de petites fabriques de cheddar qui, pendant plusieurs décennies, ont contribué au développement de l'économie agricole régionale. Aujourd'hui, dans tout le Saguenay–Lac-Saint-Jean, on ne compte plus que trois petites entreprises privées qui produisent encore du cheddar. Il s'agit de la Fromagerie Saint-Laurent, localisée à Saint-Bruno, de la Fromagerie Boivin, à La Baie, et de la Fromagerie Perron établie à Saint-Prime depuis plus d'un siècle.

À Saint-Prime

Les débuts de l'industrie fromagère à Saint-Prime remontent à la fin du siècle dernier. En 1889, soit peu de temps après la fermeture de la première beurrerie implantée deux ans plus tôt par Siméon Fortin, les agriculteurs locaux se réunissaient en assemblée pour former un syndicat de patrons et voir à la construction d'une première fromagerie afin d'écouler leur lait. À cette occasion, J.-C.-E. Auclair, marchand général, offrit au syndicat la construction du bâtiment et l'occupation du terrain aussi longtemps « que la fromagerie fonctionnerait devant son magasin[16] ». Au dire d'Albert Perron, cette « fromagerie était située à environ un arpent de l'actuel hôtel de ville, du côté sud de la rue Principale en allant vers Roberval[17]. »

Durant la première moitié du XX[e] siècle, Saint-Prime connaît une forte croissance démographique. Du même coup, les exploitations agricoles se multipliaient en nombre et en superficie. L'industrie laitière entra alors dans l'ère des fromageries. En 1950, on comptait pas moins de six fabriques de cheddar dans cette seule localité, tandis qu'on assistait dans le reste du Québec à une disparition rapide de ces petites unités de production.

Localisés en des points stratégiques de la municipalité, trois de ces établissements desservaient les cultivateurs du village alors que les trois autres étaient principalement assignés à ceux des rangs. Au village, on retrouvait donc la fromagerie de Jules Grenier, bien campée au pied de la Côte du Cran, puis celle de Joseph Perron, sise en plein cœur du village, et, à l'autre extrémité de la route Principale, la petite fromagerie de la Savane appartenant à Edmond Lalancette. Dans le Rang 3, les fromageries de Xavier Perron (fils de Joseph) et d'Alfred Lavoie desservaient chacune leur arrondissement séparé par la rivière aux Iroquois, tandis que le secteur du Rang 6 dépendait principalement de l'établissement de Rosario Lavoie.

Cette époque prodigieuse qui a vu naître ces petites fabriques de cheddar atteint son apogée en 1957 avec l'érection de la fromagerie coopérative. La mise en place de cette nouvelle entreprise annonçait déjà des changements majeurs au sein de l'industrie fromagère locale. Sous la contrainte des programmes de fusion institués par le gouvernement, les propriétaires de quatre fromageries décidèrent de fermer leurs portes. Seuls Joseph Perron et Alfred Lavoie allaient conserver leur établissement et continuer d'y produire du cheddar. En 1958, Alfred Lavoie décida finalement de vendre sa fabrique à Albert Perron, qui l'exploitera seulement de 1960 à 1963 pour la production du beurre. La fromagerie coopérative continuera, pour sa part, à fabriquer du cheddar jusqu'en 1974, où elle fut forcée à son tour de cesser ses activités. À partir de ce moment, l'entreprise Perron demeurait la seule en lice.

---

15. Girard et Perron, *op. cit.*, p. 408.
16. « La fondation de la beurrerie de St-Prime. Visite de l'Hon. Mercier à St-Prime en 1887 », dans *L'Étoile du Lac*, 23 janvier 1964, p. 1.
17. *Enquête orale réalisée avec Albert Perron*, 11 décembre 1985, cass. 01.01-A.

La Fromagerie Perron

Fondée en 1890, la Fromagerie Perron s'avère la plus ancienne entreprise fromagère au Québec. Elle se distingue aussi par le fait que, depuis quatre générations, savoir-faire et appareil de production y sont transmis en filiation directe. On ne connaît d'ailleurs pas d'autres exemples comparables dans l'industrie fromagère tant québécoise que canadienne.

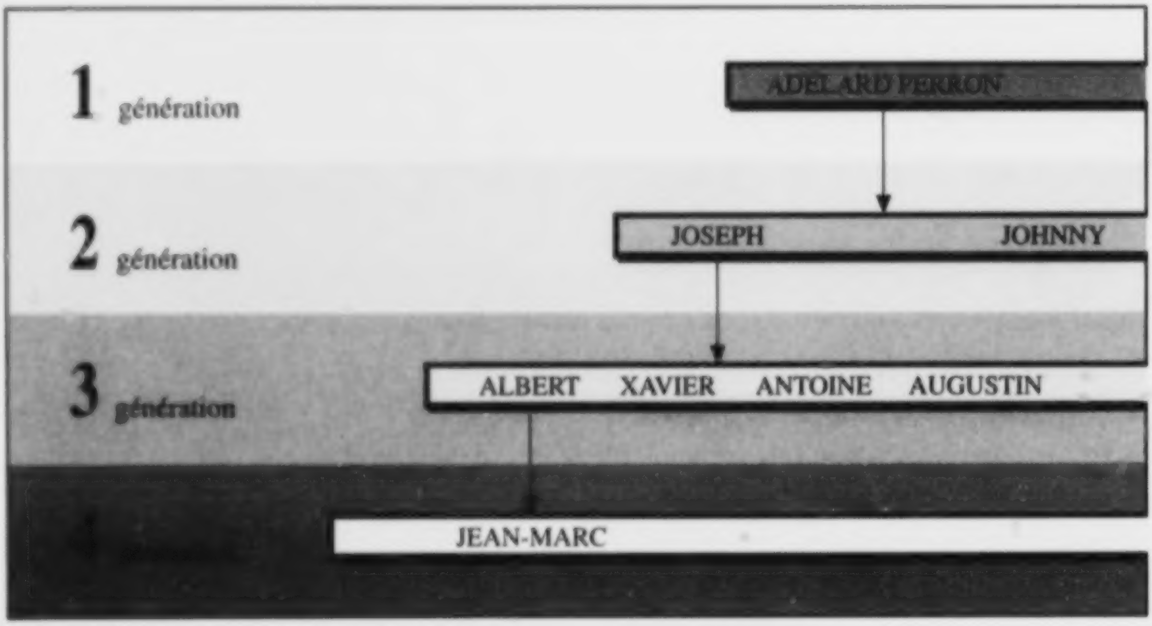
Chez la famille Perron, le métier de fromager se transmet de père en fils. La notion de filiation semble donc déterminante dans le choix des héritiers de ce savoir-faire traditionnel. De toute évidence, cette transmission en continu a contribué au maintien de cette pratique traditionnelle qui, avec les années, a su s'adapter aux besoins de la technologie moderne.

La transmission du savoir-faire

En 1882, Adélard Perron, alors âgé de dix-sept ans, s'engage comme apprenti dans une petite fromagerie située à Saint-Fidèle, dans Charlevoix. Par la suite, il travaille quelque temps dans une autre fromagerie localisée, cette fois, à La Malbaie. En 1888, on le retrouve comme membre actif de la Société d'industrie laitière de la province de Québec[18], ce qui confirme sa reconnaissance officielle à titre de fromager.

En 1889, alors qu'une première fromagerie vient d'être établie à Saint-Prime, Adélard s'y présente pour offrir ses services à titre de fromager. Un article publié dans un hebdomadaire régional pour souligner le 100^{e} anniversaire de fondation de la

18. *Rapport annuel de la Société d'industrie laitière de la province de Québec - 1888*, Québec, C.F. Langlois éditeur, 1889.



Transmission du savoir-faire chez la famille Perron

La Fromagerie Perron

Fondée en 1890, la Fromagerie Perron s'avère la plus ancienne entreprise fromagère au Québec. Elle se distingue aussi par le fait que, depuis quatre générations, savoir-faire et appareil de production y sont transmis en filiation directe. On ne connaît d'ailleurs pas d'autres exemples comparables dans l'industrie fromagère tant québécoise que canadienne.

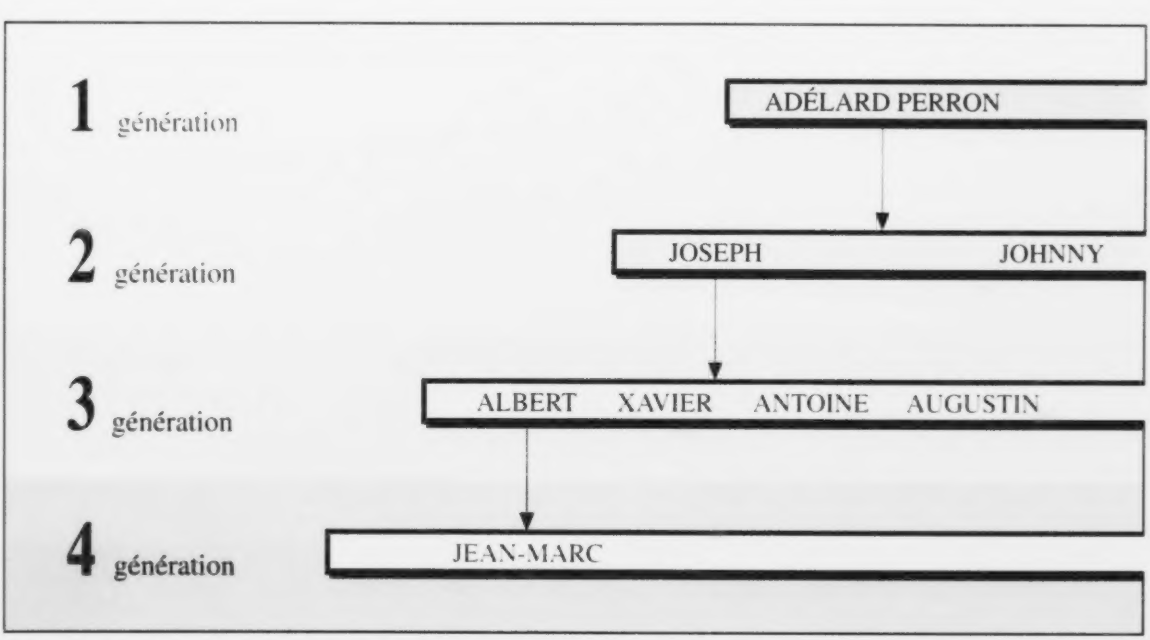
Chez la famille Perron, le métier de fromager se transmet de père en fils. La notion de filiation semble donc déterminante dans le choix des héritiers de ce savoir-faire traditionnel. De toute évidence, cette transmission en continu a contribué au maintien de cette pratique traditionnelle qui, avec les années, a su s'adapter aux besoins de la technologie moderne.

La transmission du savoir-faire

En 1882, Adélard Perron, alors âgé de dix-sept ans, s'engage comme apprenti dans une petite fromagerie située à Saint-Fidèle, dans Charlevoix. Par la suite, il travaille quelque temps dans une autre fromagerie localisée, cette fois, à La Malbaie. En 1888, on le retrouve comme membre actif de la Société d'industrie laitière de la province de Québec[18], ce qui confirme sa reconnaissance officielle à titre de fromager.

En 1889, alors qu'une première fromagerie vient d'être établie à Saint-Prime, Adélard s'y présente pour offrir ses services à titre de fromager. Un article publié dans un hebdomaire régional pour souligner le 100e anniversaire de fondation de la

18. *Rapport annuel de la Société d'industrie laitière de la province de Québec - 1888*, Québec, C.F. Langlois éditeur, 1889.



Transmission du savoir-faire chez la famille Perron

municipalité (1864-1964) rappelle ainsi les faits : « Adélard Perron, de St-Alphonse, sur recommandation fournie au curé Belley par M. Paradis, fabricant de St-Alphonse, fut engagé comme fabricant pour le syndicat au prix de $ 35. par mois[19]. » Une fois la saison de production terminée, il retourne dans son village natal pour y rejoindre sa femme.

En 1890, Adélard Perron, alors âgé de vingt-cinq ans, fonde la Fromagerie Perron. Il en demeure propriétaire jusqu'en 1917. ***Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, négatif nº 85.315.8A (35).***

Au printemps de 1890, Adélard revient à Saint-Prime avec l'intention, cette fois, de se porter acquéreur de la fromagerie. Réussissant à convaincre le syndicat de patrons de lui vendre l'établissement, il fonde ainsi la Fromagerie Perron. Il exploite cette petite fabrique seulement quelques années puisque, le 21 décembre 1894, il achète un terrain de la Fabrique paroissiale en vue d'y ériger une nouvelle fromagerie[20]. Projet qu'il met d'ailleurs à exécution dès le printemps suivant.

« Papa* [Joseph] *est venu au monde en 1890, puis le grand-père* [Adélard] *était déjà fromager. Puis, vers 1900, c'était des hommes engagés qui travaillaient à la fromagerie. Papa, en 1905, a commencé à travailler. À quinze ans, dans ce temps-là, ils travaillaient. C'était des engagés parce que le grand-père était devenu inspecteur de fromageries. »

(Albert Perron, 11 décembre 1985, cass. 01.01-A)

Vers 1900, Adélard est nommé inspecteur de fabriques au Lac-Saint-Jean par le gouvernement provincial. Cette nouvelle fonction l'oblige toutefois à abandonner la fabrication et à engager du personnel pour s'occuper de la production à la fromagerie. À compter de 1905, son fils aîné Joseph, âgé de quinze ans, et, peu après, son fils Johnny viennent assister les employés de la fromagerie dans leurs tâches quotidiennes. Même s'il doit s'absenter de temps à autre pour remplir ses devoirs d'inspecteur de fabriques, Adélard enseigne tous les secrets du métier à ses fils. Après avoir fait l'apprentissage requis à la fromagerie paternelle, ces derniers se rendent à l'École de laiterie afin d'obtenir leurs certificats de fabricant de beurre et de fromage.

Par la suite, Joseph continue de travailler pour l'entreprise familiale jusqu'en 1914, où il décide alors de construire sa propre fromagerie dans le 3e Rang. Quant à Johnny, il demeure à l'emploi de son père jusqu'en 1917, année où ce dernier lui cède finalement l'établissement.

Johnny Perron, fils d'Adélard, succède à son père en 1917 et conserve l'entreprise jusqu'en 1920. ***Photo : collection privée.***

19. « La fondation de la beurrerie de St-Prime », *op. cit.*, p. 1.
20. Greffe de Thimothé D. Latour, 21/12/1894 (nº 7198), Acte de vente fait par G.A. Girard et François Lapierre à Adélard Perron de Saint-Prime, enregistré le 04/01/1895 (nº 508).

Avec son nouveau propriétaire, la Fromagerie Perron franchit une première étape dans le développement de sa production. Durant la brève période où il exploite l'entreprise, soit de 1917 à 1920, Johnny fait l'acquisition de l'instrumentation de beurrerie et instaure ce nouveau type de production à la fabrique. La fromagerie paternelle devient ainsi une *fabrique combinée*, même si la production fromagère demeure toujours l'activité prédominante.

Joseph Perron, fils aîné d'Adélard, rachète l'entreprise familiale en 1920 et continue de la faire progresser pendant quarante ans. ***Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, négatif nº 85.315.6A (35).***

Après seulement trois ans d'activité, Johnny revend la fabrique à son frère aîné Joseph qui désirait revenir s'installer au village. Joseph conserva toutefois sa fromagerie au Rang 3 et engagea du personnel pour y effectuer la fabrication du cheddar. Plus tard, son fils Xavier prendra la relève et se portera acquéreur de cette fromagerie.

« Dans tout nous autres, le plus propre, le plus à l'ordre, puis le gars qui mettait le plus de fini dans son ouvrage, c'était Xavier. Je n'ai pas peur de le dire ! Pour tenir à l'ordre, puis être bricoleur, puis avoir toutes sortes de choses de bien faites dans sa fabrique, il était extraordinaire. Assez que les inspecteurs y allaient, puis ils passaient leur temps à regarder. Tu sais un gars qui est bricoleur... imaginatif puis ingénieux. »

(Albert Perron, 12 décembre 1985, cass. 01.01-B)

Dès leur tout jeune âge, Joseph commença à initier ses fils à l'art de fabriquer le fromage en leur confiant différents petits travaux : « Petit bonhomme, le premier ouvrage qu'on faisait, c'était de prendre le *scaleboard* [rondelle antiadhésive] et de le mettre sur la meule de fromage. On en mettait un à chaque bout de la meule. On commençait à quatre ou cinq ans. C'était la première chose qu'on faisait dans la fabrique[21]. »

Plus tard, soit vers l'âge de quinze ans, Joseph leur délègue des responsabilités plus importantes, telles la réception du lait des fournisseurs et l'analyse des échantillons de lait pour en connaître la teneur en matières grasses. Par la suite, les jeunes apprentis assistaient leur père dans l'exécution des nombreuses opérations que nécessite la fabrication du cheddar. Pendant qu'il refaisait quotidiennement la démonstration du procédé de fabrication devant eux, le maître fromager leur transmettait ainsi ses connaissances et son savoir-faire au moyen du geste et de la parole.

« Quand on était jeune, souvent on était trois **[à travailler].** ***À quinze, seize, dix-sept ans, on faisait la fabrication, puis on était trois. Mes frères étaient avec nous autres. Mon frère*** **[Xavier]** ***s'est en allé au 3ᵉ Rang, puis les autres on est resté avec papa. Moi, j'ai travaillé longtemps, longtemps... Papa souffrait d'hernies, alors brasser dans les bassins ça le forçait énormément, il fatiguait. Alors, souvent, il nous mettait un jeune avec nous autres pour nous aider. Moi, je travaillais, puis il y avait toujours un jeune, un de mes frères, pour nous aider parce que c'était assez dur. »***

(Albert Perron, 12 décembre 1985, cass. 01.01-B)

Après un apprentissage d'au moins deux ans à la fromagerie paternelle, les fils de Joseph font tour à tour leur entrée à l'École de laiterie où ils obtiennent leurs certificats de fabricant de beurre et de fromage. Et d'ajouter fièrement Albert Perron : « On était cinq garçons, puis on était quatre diplômés : moi, Xavier, Antoine puis Augustin. L'autre, Thomas-Louis, était cultivateur. Il n'a pas

21. *Enquête orale réalisée avec Albert Perron*, 14 janvier 1986, cass. 01.03-A.

travaillé à la fromagerie, si ce n'est qu'une journée de temps en temps[22]. » Désirant acquérir des compétences supplémentaires, Albert se rendit à Montréal en 1939 pour y suivre le cours sur la classification du fromage donné par des experts du gouvernement fédéral. Les autorités lui remirent ensuite son diplôme de classificateur.

« Il fallait montrer au moins deux ans d'apprentissage, deux saisons. Une saison, ça pouvait comporter à peu près quatre mois de fabrication. Mais il fallait que tu aies deux saisons consécutives pour aller à l'École de laiterie, sinon ils ne nous acceptaient pas. Il fallait que tu aies une recommandation de l'inspecteur.

On avait un inspecteur qui passait en moyenne tous les quinze jours, trois semaines. Tu sais, le provincial avait des inspecteurs, puis ils passaient. Alors, eux autres, ils nous montraient, ils nous aidaient. Si on avait des défauts [de fabrication], *ils nous aidaient à corriger nos défauts. Puis, après ça, s'il y avait quelque chose dans la fabrique qui n'allait pas, ils surveillaient. Si la canistre de réception était mal lavée ou bien si les planchers étaient mal lavés, on avait toutes des petites notes de marquées, ou les épreuves. Parce qu'on faisait les échantillons de gras avec le Babcock, pour savoir le gras qu'il y avait dans le lait. Alors, lui vérifiait si on les faisait correctement parce qu'on aurait pu jouer... mettre plus de gras à l'un qu'à l'autre des patrons. »*

(Albert Perron, 12 décembre 1985, cass. 01.01-B)

22. *Enquête orale réalisée avec Albert Perron, 12 décembre 1985, cass. 01.01-B.*

Deuxième et troisième générations de fromagers chez la famille Perron. Dans l'ordre : Xavier, Albert, Augustin, Thomas-Louis, Joseph (père) et Antoine devant la fromagerie en 1938.
Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, négatif nº 86.045.24 (35).

À force de travail acharné et de persévérance, Joseph et ses fils parviennent à développer l'entreprise et à accroître substantiellement la production au point où, au début des années 1950, Joseph dut songer à agrandir l'établissement. Il construit alors une deuxième salle de fabrication à l'arrière de la fabrique, puis y installe deux autres bassins à fromage et une presse.

Propriétaire de la Fromagerie Perron depuis 1963, Albert Perron, président, et Jean-Marc Perron, vice-président, à l'intérieur de l'usine de production. *Ministère de la Culture et des Communications, photo Louise Leblanc, 1992.*

Épouse de Joseph Perron, Marie Lamontagne hérite de l'entreprise en 1960 et, avec l'aide de son fils Augustin, alors fromager, la maintient en activité jusqu'en 1963. *Photo : collection Irène Perron, Saint-Prime.*

Lorsque Joseph décède en 1960, son épouse, Marie Lamontagne, hérite de l'établissement. Avec l'aide de son fils Augustin qui s'occupe de la production, elle continue de maintenir la fabrique en activité. Puis, en 1963, elle se départit finalement de l'entreprise en la vendant à son fils aîné Albert.

Malgré de multiples contraintes, Albert Perron réussit à garder la petite fabrique en activité jusqu'en 1968. À ce moment, le problème d'exiguïté des locaux et les réparations coûteuses que nécessitait la vieille fromagerie pour être conforme aux normes gouvernementales le forcèrent à prendre une importante décision quant à l'avenir de l'entreprise. Sa nature audacieuse et entreprenante l'amena, dès lors, à construire une nouvelle usine de production sur le terrain adjacent à celui de la vieille fromagerie.

L'année suivante, avec la collaboration de son épouse Irène Doré et de son fils aîné Jean-Marc, il procède à l'incorporation de l'entreprise sous la raison sociale *Fromagerie Albert Perron*. Intégrant à son tour l'entreprise familiale, Jean-Marc commence aussitôt l'apprentissage de son métier. Par la suite, il entre à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe où il obtient, en 1973, son diplôme de technicien en industrie laitière. Même si, aujourd'hui, il ne fabrique pas de cheddar comme tel, Jean-Marc conserve néanmoins un lien étroit avec le procédé de fabrication.

Malgré ses 80 ans, Albert Perron demeure actif au sein de l'entreprise où il assume les fonctions de président-directeur général. Quant à Jean-Marc, il seconde son père à titre de vice-président. En tant qu'arrière-petit-fils du fondateur, Jean-Marc représente donc la quatrième génération des bâtisseurs de l'entreprise Perron.

L'usine de production de la Fromagerie Albert Perron inc., à Saint-Prime au Lac-Saint-Jean.
Ministère de la Culture et des Communications, photo Louise Leblanc, 1992.

Depuis son incorporation en 1969, la Fromagerie Perron n'a cessé de grandir. Misant sur l'innovation et sur une progression constante du volume de la production, ses dirigeants ont procédé à quelques reprises à des travaux d'agrandissement de l'usine, de même qu'à l'achat de pièces d'équipement afin de maintenir les hauts standards de qualité de leur cheddar.

Pour les descendants d'Adélard Perron, la cellule familiale constitua donc le milieu de formation par excellence. Manifestement, ces derniers ne sont pas allés à l'École de laiterie pour apprendre à fabriquer du fromage, mais plutôt pour y parfaire leurs connaissances théoriques et pratiques. D'autant plus que cette formation était offerte sur une période relativement courte. En fait, une session de cours pour l'obtention d'un certificat de fromager ou d'expert-essayeur de lait ne durait guère plus d'un mois.

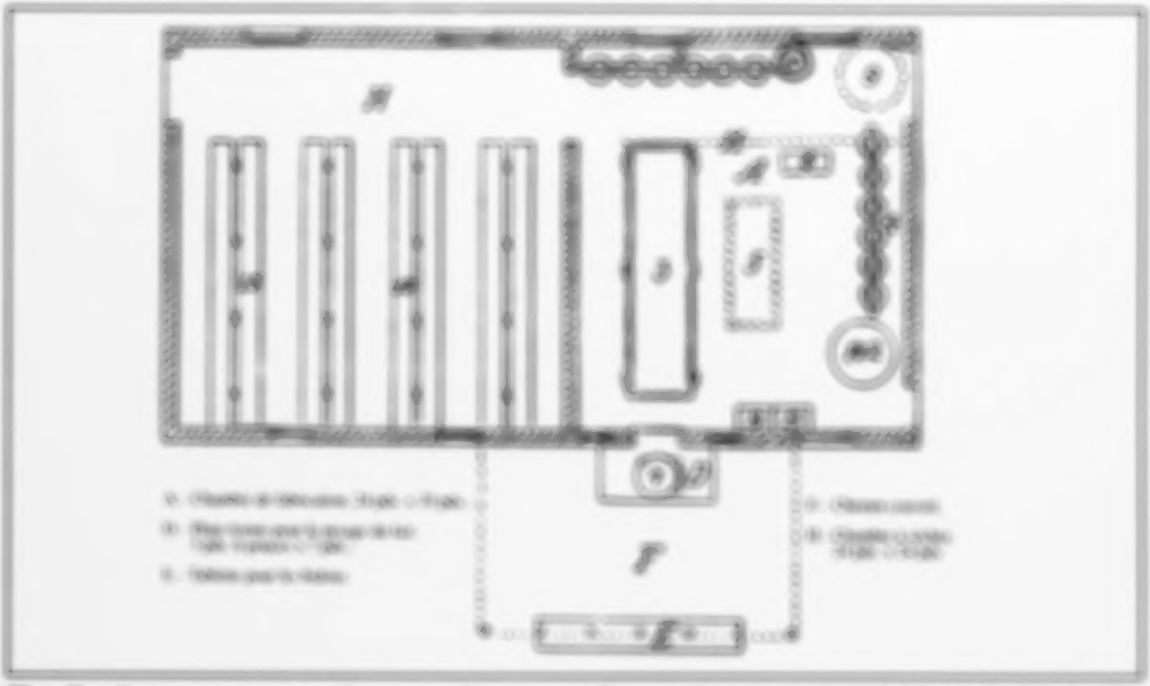
Bref, la transmission du savoir-faire d'Adélard à Jean-Marc, en passant par Joseph et Albert, a permis de garder les secrets de fabrication à l'intérieur de la famille et, ce faisant, de conserver l'authenticité du cheddar Perron. D'ailleurs, c'est ce lien vital qu'entretient quotidiennement le fromager avec la fonction de production et le souci de préserver la qualité et l'authenticité de son produit qui, depuis plus d'un siècle, assurent à la Fromagerie Perron sa renommée sur la scène nationale et internationale.

L'ancienne fromagerie

Érigée en 1895 par Adélard Perron, cette fromagerie a été conçue et aménagée suivant les normes gouvernementales de l'époque. Sa situation à proximité d'un cours d'eau, sa localisation stratégique dans le village, ses proportions, son quai de réception et son aménagement intérieur rappellent encore la fonction première de l'immeuble. De plus, elle constitue l'un des rares exemples de cette époque florissante (1890-1920) de l'industrie fromagère québécoise.

« Il [Adélard] a dû engager quelqu'un pour la faire construire, mais suivant les plans du gouvernement. Parce qu'il y avait des plans obligatoires. Il ne pouvait pas dire : " Je bâtis une fromagerie, puis je rentre. Je vais bâtir ça suivant ce que je pense. " Non, non. Il y avait des plans du gouvernement. Ils étaient obligés de suivre des normes : la bouilloire, les bassins, la chambre à fromage, la chambre de maturation... Parce que, dans ce temps-là, dans la chambre de maturation, il y avait les ventilations. C'était obligatoire... des normes qu'il fallait suivre. Ils ne pouvaient pas s'en départir. Ça avait un cachet, même si ce n'était pas gros. Parce que je me souviens très bien, ça avait le cachet de quelque chose de construit avec des proportions. C'était bien arrangé. »

(Albert Perron, 11 décembre 1985, cass. 01-03-A)



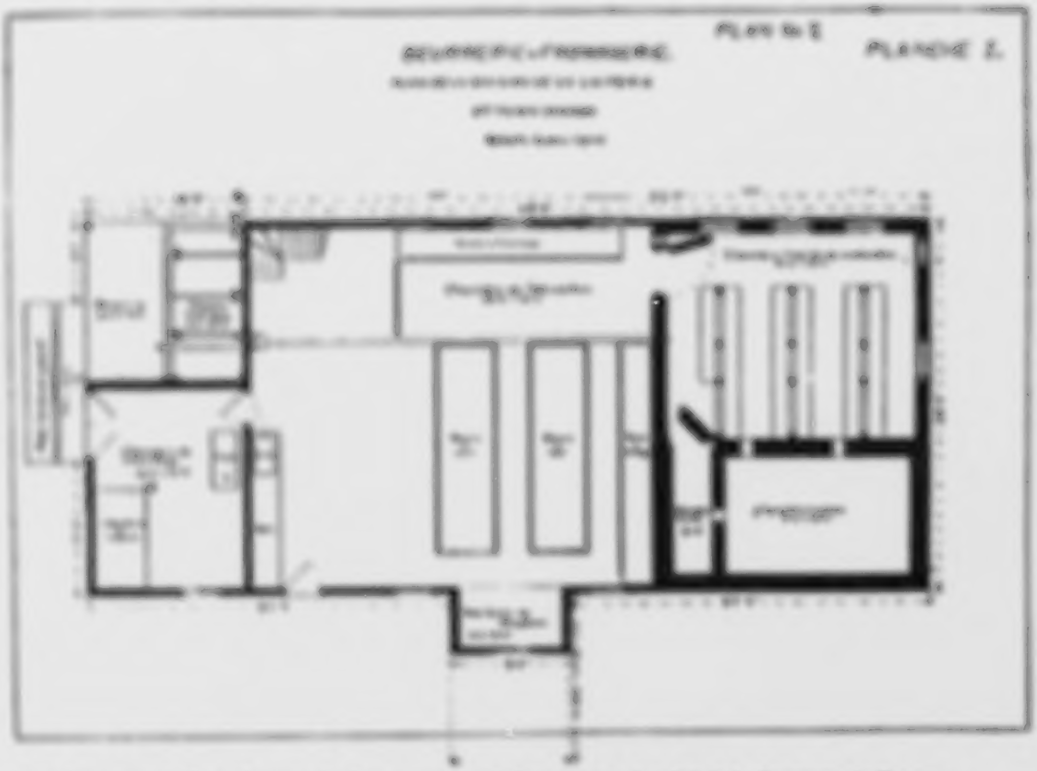
Plan d'aménagement et normes de construction pour une fromagerie ayant une capacité de production de 150 à 300 vaches.
1 et 2. Bouilloires à vapeur ; 3. Bassin pour le lait ; 4. Presses à fromage ; 5. Égouttoir pour le caillé ; 6. Moulin pour hacher le caillé ; 7. Chaudières pour pesage et balance ; 8. Appareil et table pour l'épreuve du lait ; 9. Réservoir pour l'eau, placé en haut ; 10. Baril pour l'eau ; 11. Dépôt ; 12. Étagères à fromage.
Source : *Documents de la Session 1891. Première session du Septième parlement du Canada.* Ottawa, Gouvernement du Canada, 1891, vol. 6, p. 161.

« Au début, il n'y avait aucune porte sur les murs de la glacière. Il y avait seulement une trappe sur le devant de la glacière. Ils enlevaient le panneau sur la façade et ils installaient un gamwé [gangway] pour monter les blocs de glace, puis ils les envoyaient en dedans par le trou qui était sur le devant [de la glacière]. *C'est pour ça que le haut de la glacière n'est pas fini. Dans le bas du mur intérieur, au centre, il y avait un panneau coulissant pour permettre à l'air froid de pénétrer dans la chambre à beurre. C'était le même système pour la chambre à fromage, un panneau coulissant dans le bas du mur. Quand ils ont fermé le haut de la glacière, là ils ont ouvert une porte sur le mur de côté. »*

(Albert Perron, 10 octobre 1996, cass. 61.06-B)

Vers 1950, Joseph Perron, qui est alors propriétaire de l'établissement, ajoute une troisième annexe du côté ouest du bâtiment principal afin d'y installer une seconde salle de fabrication pour la production du cheddar. Cette nouvelle construction, de 7,8 mètres sur 9 mètres, est érigée en blocs de béton et recouverte d'un toit à deux versants.

Le logement situé à l'étage de la fromagerie a d'abord servi de résidence aux propriétaires (Johnny et Joseph) et, par la suite, à certains employés de l'entreprise Perron. Ce vaste logis, dont la superficie correspond à celle du bâtiment principal, comprend une grande cuisine servant aussi de salle à manger, un salon, cinq chambres à coucher et une salle de bains. Tous les murs intérieurs arborent un revêtement de planchettes chanfreinées.



Plan d'aménagement d'une beurrerie-fromagerie qui s'apparente à celui de la fromagerie Perron.
Source : *Plans de fromagerie, de beurrerie et de fabrique combinée*, Québec, ministère de l'Agriculture, 1913, Bulletin n° 1, p. 24.

L'aménagement intérieur

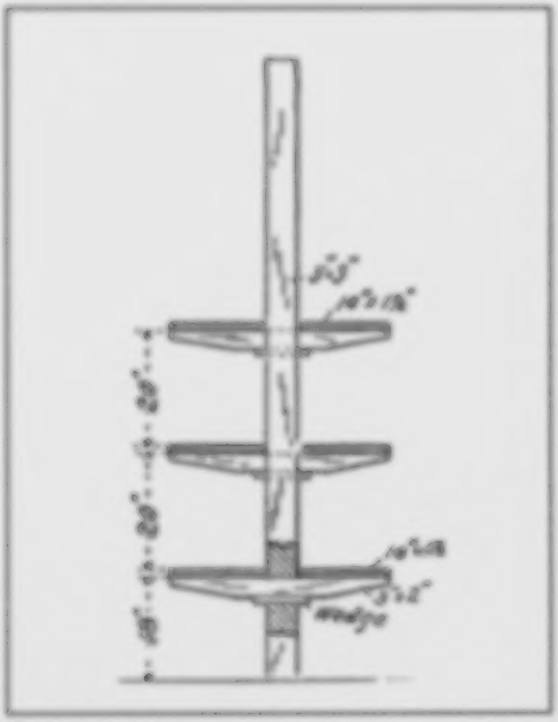
Afin de mieux comprendre l'activité de production qui se déroulait quotidiennement à la fromagerie Perron, il importe d'en reconstituer l'aménagement fonctionnel avec tous les instruments et appareils servant à la production, à la conservation et à l'entreposage du beurre et du fromage. Cette reconstitution, couvrant la période de 1925 à 1940, a été établie à partir des souvenirs les plus lointains d'Albert Perron (alors âgé de dix ans) et d'un plan d'aménagement proposé par le gouvernement, qui s'apparente à celui de la fabrique Perron. Cet aménagement (illustré à la page suivante) est demeuré pratiquement inchangé jusqu'au début des années 1940, alors que la chaufferie a été remplacée par une nouvelle et la chambre de maturation, dépouillée de ses étagères à fromage.

Avec son quai de réception, la **salle de fabrication** constituait le centre névralgique de la fabrique et, de ce fait, elle occupait la plus grande surface de plancher. Cette pièce était principalement affectée à la réception et à l'analyse du lait, de même qu'à la fabrication du cheddar et du beurre. Aussi renfermait-elle tous les instruments et accessoires permettant d'exécuter ces différentes opérations. On trouvera, dans la description du procédé de fabrication, une présentation plus détaillée de l'instrumentation de fromagerie.

Vestibule de la chambre de maturation, l'**antichambre** servait essentiellement au séchage des meules de fromage qui avaient été fabriquées la veille. « Ça, c'était l'antichambre, vous aviez une tablette ici. On mettait neuf meules là-dessus en moyenne. C'était pour faire faire une croûte au fromage avant qu'il entre là [dans la chambre de maturation][26]. »

Dans le coin est de l'antichambre se trouve encore une grande armoire en bois, dont la construction remonte probablement à 1917, année où Johnny Perron procédait à des travaux de réfection dans la fromagerie. Cette armoire renfermait les petits instruments de beurrerie tels que les moules, les palettes à beurre et le papier d'emballage.

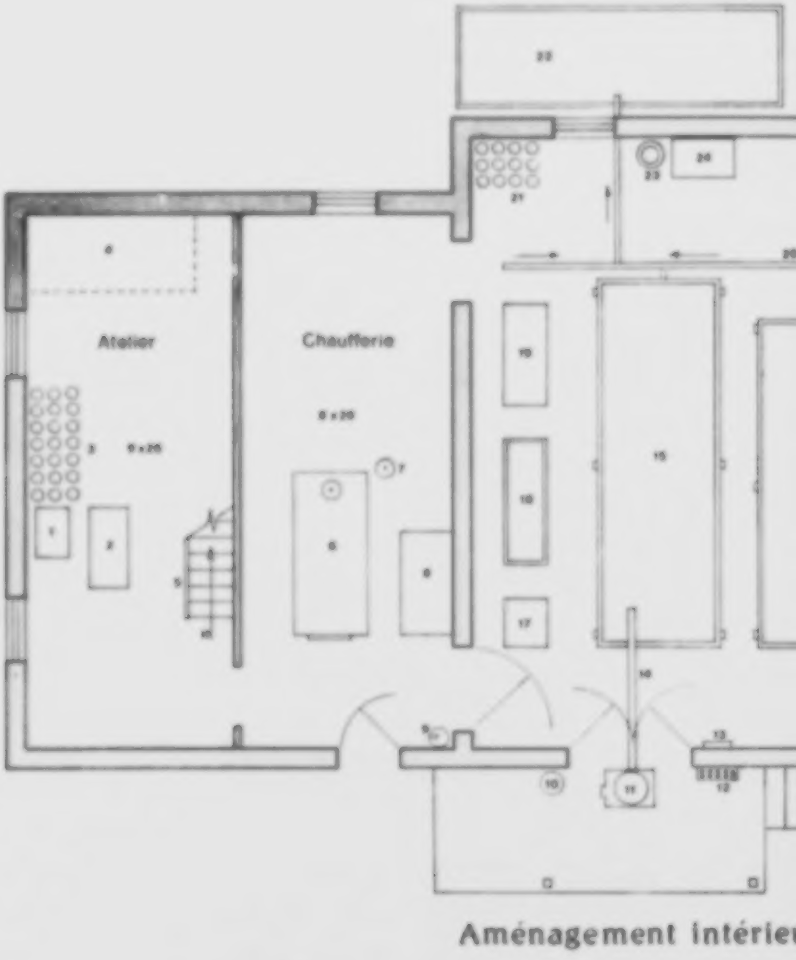
La **chambre de maturation** était réservée, d'une part, à l'affinage du fromage et, d'autre part, au pesage et à l'emballage du produit pour son expédition par train. Cette pièce renfermait donc des étagères en bois sur lesquelles on disposait les meules de cheddar pour les laisser mûrir à l'air libre.



Étagère double pour une chambre de maturation. Source : *Documents de la Session 1891. Première session du Septième parlement du Canada*, Ottawa, Gouvernement du Canada, 1891, vol. 6, p. 161.

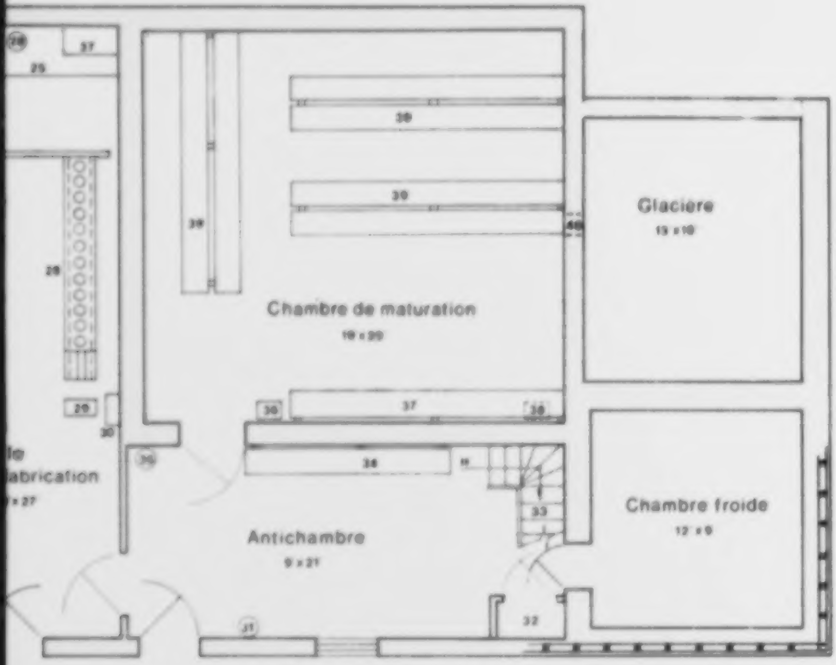
26. *Enquête orale réalisée avec Albert Perron, 14 janvier 1986, cass. 01.02-B.*

Plan d'aménagement de la fromagerie Perron vers 1925.
Ministère de la Culture et des Communications, dessin de Robert Dionne.



MATÉRIEL ET INSTRUMENTATION

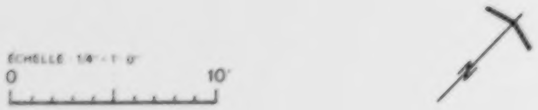
1. BASSIN DE TREMPAGE
2. MOULIN À BOITES
3. BOITES À FROMAGE
4. COIN D'ENTREPOSAGE
5. ESCALIER MENANT AU GRENIER
6. BOUILLOIRE À VAPEUR
7. BARIL À EAU ET INJECTEUR
8. ENGIN À VAPEUR
9. BARIL À EAU ET POMPE
10. CANISTRE À PETIT LAIT
11. BALANCE ET CANISTRE DE RÉCEPTION
12. BOUTEILLES POUR ÉCHANTILLONS
13. ACIDIMÈTRE
14. DALLE À LAIT
15. GRAND BASSIN À FROMAGE
16. PETIT BASSIN À FROMAGE
17. SÉPARATEUR DE CRÈME
18. BASSIN À CRÈME
19. BARATTE À BEURRE
20. RIGOLE



1925

S A FROMAGE
A PETIT LAIT
A FERMENT ET BARIL
A LAVER
OIR
EIL BABCOCK
ARMOIRE
A FROMAGE
A BOIS
NÉE

31 BARIL DE PRÉSURE
32 GRANDE ARMOIRE
33 ESCALIER MENANT A L'ÉTAGE
34 TABLETTE DE SÉCHAGE
35 BARIL DE SEL
36 CONDUITE DU VENTILATEUR (ENTRÉE)
37 ÉTAGÈRE SIMPLE
38 SORTIE D'AIR (PLAFOND)
39 ÉTAGÈRE DOUBLE
40 ENTRÉE D'AIR FROID



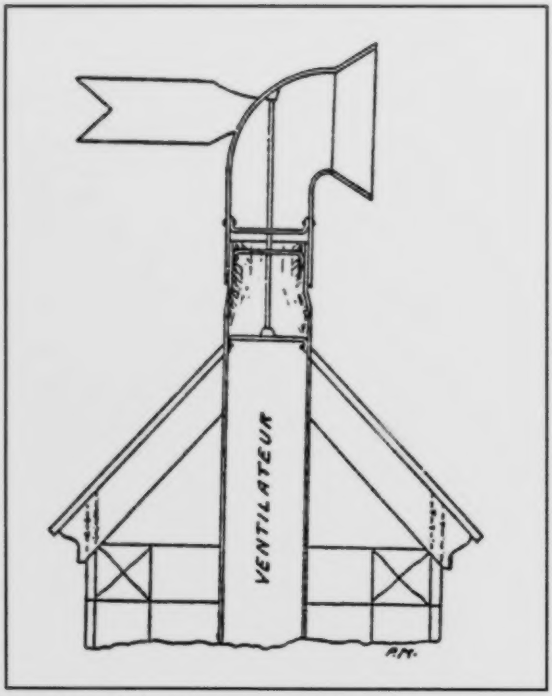
Avant la construction de la glacière, la température de la chambre de maturation était contrôlée au moyen de conduites de ventilation. La première conduite, placée près de la porte, amenait l'air frais dans la chambre tandis que la conduite d'évacuation, dont la bouche était située au plafond, expulsait l'air chaud à l'extérieur. Ces deux conduites, aussi appelées ventilateurs, partaient de la chambre et se prolongeaient jusque sur le toit de la fromagerie. Dans une publication gouvernementale parue en 1916, on y présente un schéma et une description succincte de ce type d'appareil :

« Ce que l'on comprend ordinairement par ventilateur, ce sont deux cheminées de 10" x 10" carrées intérieurement, dont l'une sert à introduire l'air et l'autre pour l'évacuer. Celle qui sert à introduire l'air doit descendre jusqu'à 12 pouces du plancher et dépasser le toit de 1 pied. Cette cheminée doit être couronnée d'un appareil appelé ventilateur, fait en forme d'entonnoir mobile et qui doit toujours faire face au vent. Ce ventilateur doit avoir 10 pouces de diamètre, et l'entonnoir 3 pieds dans sa plus grande largeur. La cheminée d'évacuation d'air devra partir du plafond et dépasser le toit de 3 pieds.

Ces cheminées d'introduction et d'évacuation d'air doivent être placées chacune aux extrémités opposées de la chambre, et doivent être pourvues de registres de manière à pouvoir régulariser les courants d'air[27]. »

Lorsque Johnny Perron construit l'étage et la glacière en 1917, il enlève ces conduites d'aération et, à la place, perce une ouverture dans le mur nord de la chambre de maturation afin de permettre à l'air froid de s'infiltrer dans la pièce.

L'**atelier** servait non seulement à la confection des boîtes à fromage, mais aussi à l'entreposage de certaines fournitures. Ainsi retrouvait-on le bassin de trempage, sorte de cuve en bois longue et étroite dans laquelle on empilait les *clisses de bois* qui entraient dans la composition des boîtes à fromage. Devant le bassin de trempage prenait place l'appareil à fabriquer les boîtes à fromage. Au fond de l'atelier, on y rangeait les barils de sel à fromage, les barils de présure, les ballots de coton à fromage et les *cheese caps* (capsules) pour envelopper les meules.



Conduite d'aération, surmontée de son ventilateur rotatif, pour une chambre de maturation.
Source : *Construction des beurreries et des fromageries*, Québec, ministère de l'Agriculture, 1916, Bulletin nº 1, p. 11.

27. *Construction des beurreries et des fromageries*, Québec, ministère de l'Agriculture, 1916, Bulletin nº 1, p. 11.

« On faisait les boîtes, puis on les empilait à côté du bassin [de trempage]. *On pesait le fromage le lundi ou le mardi. Alors, on faisait les boîtes un peu à l'avance pour qu'elles aient le temps de sécher, afin d'éviter que le fromage moisisse par l'humidité du bois. Il ne fallait pas les fermer. On les mettait à l'envers avec les couvercles à côté pour qu'elles sèchent comme il le faut. On faisait environ 75 boîtes par semaine. »*

(Albert Perron, 9 octobre 1986, cass. 01.06-A)

Le grenier de l'annexe sud servait également à des fins d'entreposage. On y déposait là tout le matériel devant servir à la fabrication des boîtes durant la saison de production afin de le protéger de l'humidité. Un escalier de meunier, placé le long de la cloison traversale, permettait d'y accéder en tout temps.

La **chaufferie** renfermait essentiellement les appareils produisant l'énergie calorifique nécessaire au chauffage des bassins à fromage et la force motrice pour faire fonctionner certains instruments de beurrerie. On y trouvait la chaudière à vapeur, installée sur sa *maçonne* de brique. Pour chauffer cette chaudière, on gardait toujours à proximité environ trois cordes de bois. Un baril d'eau, muni d'un injecteur, permettait de l'alimenter en eau afin qu'elle produise de la vapeur. Quant à l'*engin à vapeur*, il servait principalement à faire tourner la baratte à beurre.

Par ses composantes architecturales et son aménagement intérieur, la fromagerie Perron constitue donc un excellent prototype des petites fabriques de cheddar qui existaient en milieu rural vers la fin du siècle dernier et durant les premières décennies du XX^e^ siècle. Les ajouts ou transformations qu'elle a subis au fil des ans témoignent non seulement d'une entreprise en constante évolution, mais aussi d'une industrie qui, tout au cours du XX^e^ siècle, s'adapta graduellement aux changements technologiques.

Conscient de leur valeur patrimoniale, Albert Perron fait don, au printemps de 1992, de la vieille fromagerie et de son outillage ancien à une corporation ayant pour objectifs de sauvegarder et de promouvoir ce bâtiment classé monument historique en 1989. Avec l'aide du ministère des Affaires culturelles et de la municipalité de Saint-Prime, la Corporation de la vieille fromagerie Perron entreprend aussitôt des travaux de réfection afin de rendre l'immeuble accessible au public. Depuis, la vieille fromagerie Perron, ayant retrouvé une partie de son outillage ancien, a repris vie avec une toute nouvelle vocation axée sur l'interprétation et la mise en valeur du bâtiment et de son activité de production.

La fromagerie Perron avant les travaux de réfection.
L'annexe sud, qui abritait autrefois la chaufferie et l'atelier de boîtes à fromage, a été démolie après la fermeture de l'immeuble en 1968.
Collection privée, photo Lise Fournier, 1986.

Le procédé artisanal de fabrication

Le cheddar tire son appellation du village de Cheddar, dans le Somerset, où la fabrication de ce fromage était très répandue au XVIII^{e} siècle. Précisons toutefois que, dans les comtés de Bath, de l'Ouest et du Sud de l'Angleterre, qui forment à proprement parler le pays d'origine du cheddar, ce fromage se fabriquait dans les fermes :

« Chaque ferme pour ainsi dire a sa fromagerie et sa chambre de maturation. La fabrication commence en général en avril pour se terminer en octobre. Les fromages ne se vendent en général qu'après deux ou trois mois de fabrication et plus. Sur chaque ferme, on compte de 30 à 50 vaches ; de quoi fabriquer de une à deux meules par jour[28]. »

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les fermiers anglais n'utilisaient pas tous la même méthode pour produire du cheddar. De fait :

« Les méthodes de fabrication suivies ne sont pas les mêmes dans toutes les fermes ; cependant, elles peuvent se rapporter à trois types principaux : la méthode Harding, qui est la plus ancienne, la méthode Candy et la méthode Cannon. Cette dernière paraît la plus moderne.

En Écosse on en trouve une autre, dite méthode écossaise, qui n'est autre que la méthode canadienne importée en Angleterre en 1885 par la Société d'industrie laitière Ayrshire, et modifiée en vue du travail de petites quantités de lait à la fois, du climat et de la nature des laits anglais[29]. »

Aussi, lorsque les loyalistes venus des États-Unis établirent les premières fabriques de cheddar au Québec, ils implantèrent du même coup un procédé de fabrication qui, bien que différant quelque peu des méthodes anglaises vieilles de plus d'un siècle, s'en rapprochait tout de même sur plusieurs points. Or, l'adaptation de la méthode « américaine » aux besoins et aux conditions particulières du climat québécois et des volumes de lait à traiter quotidiennement institua en quelque sorte une nouvelle méthode qu'on qualifia de « canadienne ». Si cette méthode a pu être conservée au fil des ans, c'est grâce aux maîtres fromagers qui se sont toujours souciés de transmettre ce savoir-faire à leurs apprentis.

La matière première

À l'instar des autres établissements laitiers, la Fromagerie Perron s'approvisionnait en matière première auprès d'une vingtaine de cultivateurs de son arrondissement. Le rayon d'action de son territoire s'étendait sur une distance d'environ 2,5 kilomètres.

« Pour le fromage, les fabriques étaient petites. Il ne pouvait pas y avoir de fabrique de fromage où les cultivateurs venaient d'une longue distance. Dans le temps, c'était des chevaux. Il n'y avait pas de camions. Imaginez un cheval faire un mille, un mille et demi, c'était assez pour s'en aller à la fromagerie. »

(Albert Perron, 11 décembre 1985, cass. 01.01-A)

Durant la saison estivale, ses patrons lui livraient en moyenne 3 636 kilogrammes (8 000 livres) de lait par jour. La fabrication de 454 grammes (1 livre) de fromage requérant quelque 4,54 kilogrammes (10 livres) de lait, ce volume de lait lui assurait donc une production journalière de 363,6 kilogrammes (800 livres) de fromage, soit l'équivalent de neuf grosses meules.

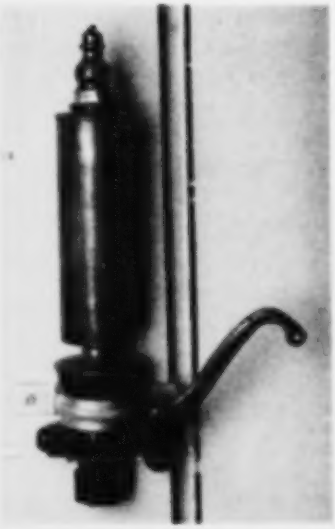
28. Gabriel Henry et Élie Bourbeau, *Enquête sur l'amélioration de la fabrication du fromage dans la province de Québec*, 1901, p. 3.

29. *Ibid.*, p. 4.

La réception et l'analyse du lait

En entrant à la fromagerie le matin, le fabricant s'empressait d'allumer la chaudière à vapeur et de se préparer pour recevoir le lait des fournisseurs. Pour ce faire, il installait la grande *canistre* de réception sur le plateau de la balance, puis procédait à la mise en place de la dalle servant à acheminer le liquide dans le bassin à fromage.

Vers six heures et demie, les premiers attelages commençaient déjà à s'aligner dans la cour de la fromagerie. Débutait alors la période de réception qui se prolongeait normalement jusqu'aux environs de huit heures. Certains matins, il arrivait cependant qu'un ou deux cultivateurs tardaient à se présenter à la fromagerie. Dans ce cas, le fabricant n'hésitait pas à leur rappeler que la période de réception tirait à sa fin en déclenchant



Autrefois installée sur le toit de la fromagerie, cette sirène permettait au fromager de lancer un appel aux retardataires pour qu'ils apportent leur lait le plus rapidement possible. ***Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.***

La réception du lait à la Fromagerie Perron vers 1940.
Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, négatif n° 85.315.14A (35).

la sirène dont le sifflement se propageait à plus d'un kilomètre à la ronde. Ce signal indiquait aux retardataires d'apporter immédiatement le produit de leur traite car l'acidité du lait ayant presque atteint le degré requis pour l'emprésurage, le fromager devrait amorcer sous peu la fabrication.

Lorsqu'un cultivateur s'avançait au quai avec sa voiture, le fabricant l'aidait à décharger sa cargaison et à vider le contenu de ses *canistres* à lait dans la *canistre* de réception afin d'en effectuer la pesée. Chaque pesée de lait était consignée dans le registre de l'établissement où y figuraient déjà le nom de chaque fournisseur, son numéro respectif ainsi que la date de chaque livraison de lait ayant lieu durant la semaine.

« Si vous aviez des canistres de 200 livres, vous vidiez à peu près trois canistres de 200 livres dans la grosse canistre* [de réception]*. Si le cultivateur était assez gros* [producteur laitier] *pour avoir deux pesées de lait, sur le papier on marquait 550 livres pour la première pesée. Puis là, on faisait couler ça par le trou* [à la base de la canistre de réception]*. On enlevait la plug et ça coulait dans la dalle. Aussitôt que ça avait coulé, on refermait le trou. S'il avait encore une canistre ou deux, là on les envoyait* [dans la canistre de réception]*. Si, le deuxième coup, il y avait 300 livres, alors ça lui faisait 850 livres de lait. Alors, vis-à-vis de son nom on marquait 850, puis la journée. »

(Albert Perron, 14 janvier 1986, cass. 01.03-A)

Cette canistre à lait, en fer-blanc, servait à transporter le lait à la fromagerie et à rapporter le petit-lait à la ferme pour la préparation de la bouette destinée à l'alimentation des porcs. Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.

La pureté du lait s'avérant un préalable essentiel à la fabrication d'un bon fromage, le fabricant se devait d'exercer un contrôle rigoureux sur la qualité de la matière première qu'on lui soumettait. L'invention du centrifugeur Babcock en 1890 et la mise au point d'une nouvelle méthode d'analyse permettant de déterminer le pourcentage de matières grasses dans le lait constituèrent une innovation majeure dans le domaine de l'industrie laitière.

L'obligation, à compter de 1926, d'utiliser ce procédé amena un changement notoire dans le mode de paiement du lait et contribua, du même coup, à éliminer les problèmes de falsification du lait. En effet, les producteurs étaient désormais rétribués en fonction du pourcentage de gras contenu dans leur lait et du nombre de kilogrammes de lait qu'ils fournissaient à la fabrique. Aussi, le fromager était-il tenu de prélever un échantillon de lait sur chaque livraison qu'il recevait d'un fournisseur. Ainsi, au moyen d'une puisette, il recueillait 15 centimètres cubes de lait qu'il versait ensuite dans une bouteille à échantillon portant le numéro du cultivateur.

« On avait un petit dipper. Ce petit dipper-là servait à prendre l'échantillon. À peu près 15 à 17 cc., qu'on mettait dans les bouteilles. Chaque bouteille avait un numéro et elle représentait un cultivateur. Tous les matins, il fallait que tu prennes un échantillon [du lait]. Si tu avais deux pesées, il fallait que tu prennes deux échantillons. C'était la loi ! »

(Albert Perron, 14 janvier 1986, 01.03-B)

La transformation du lait

Le *cheddar* étant un fromage typiquement acide, le fabricant devait nécessairement ajouter un ferment lactique au lait du bassin pour obtenir l'acidité voulue. Dès qu'il y avait environ 900 kilogrammes de lait dans le bassin, il ajoutait le ferment. Puis, à l'aide de l'agitateur, il brassait le lait afin de bien incorporer cet ingrédient à la matière première. De l'addition du ferment jusqu'à l'emprésurage, il s'écoulait un certain temps durant lequel les bactéries lactiques continuaient à se multiplier, faisant ainsi augmenter l'acidité du lait. Cette étape s'appelait la maturation du lait. Selon la rapidité avec laquelle l'acide lactique se développait, la durée de la maturation pouvait varier sensiblement.

Ce centrifugeur Babcock, datant de 1900, est actionné au moyen d'une manivelle qui lui permet d'atteindre une vitesse de 80 tours par minute. Son support intérieur peut recevoir 8 éprouvettes à col gradué. ***Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.***

Le fromager utilisait cet agitateur en bois pour brasser le lait dans le bassin durant la réception jusqu'à l'emprésurage. ***Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.***

« Ça prend un ferment, des bactéries lactiques spéciales, pour avoir un fromage qui mûrit. Alors on recevait notre lait. On mettait notre ferment et là, le lait montait, montait, montait [dans le bassin]. Quand on était pas mal avancé, là, on mettait la balance du ferment. Là, le lait prenait l'acidité. Vous preniez l'acidité.

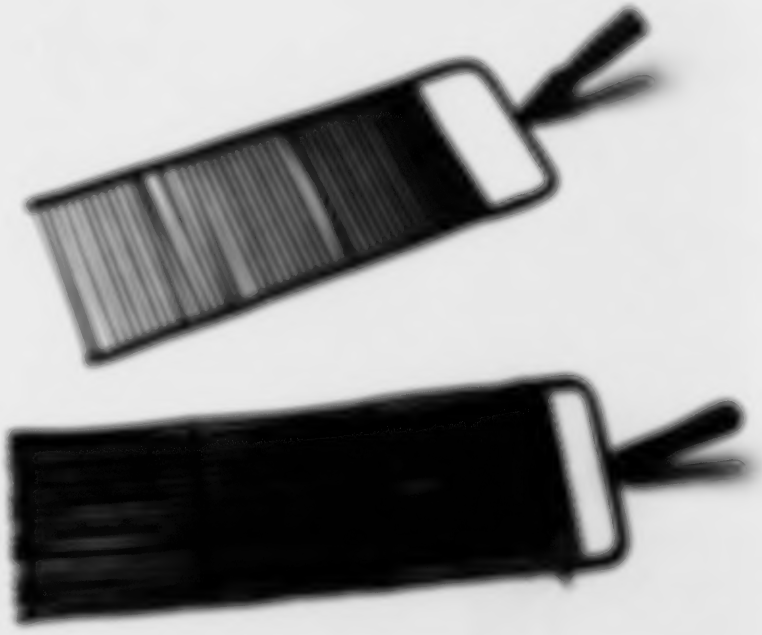
Papa ou celui qui recevait le lait disait : " Essaye le lait ! " Là, tu essayais le lait et tu disais : " Bien, il est rendu à 17 ou il est rendu à 20, il est pas mal acide ". »

(Albert Perron, 14 janvier 1986, cass. 00.05-b)

Avant de procéder à l'emprésurage, le fromager devait s'assurer que le lait avait atteint l'acidité requise. Pour s'enquérir de l'état du lait, il faisait un test d'acidité au moyen de l'acidimètre. Pour la mise en présure, par exemple, le lait devait avoir une acidité de 20–19 (degrés Dornic) et une température de 30 °C. Le fromager devait ajouter suffisamment de présure pour que le lait coagule en l'espace de 25 à 30 minutes. Pour en déterminer la quantité exacte, il additionnait d'abord le nombre de kilogrammes de lait reçus des fournisseurs, puis calculait 70 millilitres de présure par 450 kilogrammes de lait. Ouvrant le robinet du baril de présure, il recueillait la dose nécessaire dans un cylindre gradué. Il versait ensuite cette présure dans un seau d'eau froide afin de la diluer. Après avoir bien agité la solution, il l'ajoutait au lait dans un jet continu en circulant autour du bassin. Après l'addition de la présure, il brassait le lait durant 2 à 3 minutes afin de bien incorporer ce nouvel ingrédient. Puis, il le laissait reposer pour que la coagulation se fasse uniformément dans tout le bassin.

Datant de 1926, cet acidimètre de Dornic servait à mesurer le degré d'acidité du lait et du petit-lait à différentes étapes de la fabrication du fromage. Il comprend un petit ballon en verre (manquant), une colonne d'acidimètre, un filtreur à air, une bouteille de soude, une bouteille d'alcool (manquante) et une pipette de 10 millilitres installés sur un support mural. *Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.*

Baril en chêne, d'une capacité de 45 litres, dans lequel on conservait la présure. *Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.*



vaisseau, il repoussait les grains de chaque côté du bassin afin de permettre à la saumure de s'écouler plus facilement dans la tranchée du centre.

Pour donner au fromage sa forme définitive, le fabricant utilisait de gros moules cylindriques ayant une capacité maximale de 40 kilogrammes. Mais avant de procéder à la mise en moules, il devait « habiller » les moules. Pour ce faire, il tapissait l'intérieur de chaque moule avec un coton à fromage, en ayant soin de bien le disposer pour éviter la formation de plis.

« Dans notre moule, on mettait un coton à fromage et on le repliait tout le tour, par-dessus le moule. Il a été un temps, au lieu que le coton dépasse par-dessus, il y avait un cercle de métal, un liner, qu'on ajoutait en dedans. Il y avait une petite barrure après. Le cercle retenait le coton pour qu'il ne descende pas [dans le fond du moule]. C'est ce qu'on appelait habiller les moules. »

(Albert Perron, 14 janvier 1996, cass. 95.83-A)

La saumure ayant fini de s'écouler, le fabricant déposait alors les grains de fromage dans les moules en les compactant avec ses mains. Il les couvrait ensuite d'un disque en bois, appelé fouleur. Le moulage achevé, le fromager plaçait les moules les uns contre les autres dans la presse, en les couchant sur le côté. Il ajustait le mécanisme de la presse pour que la pression ne soit pas trop forte au début. Dès que le lactosérum commençait à sortir plus clair, il augmentait graduellement la pression.

Presse horizontale simple constituée d'un égouttoir en bois, d'un piètement en fer et d'un mécanisme de pression à vis que l'on resserre à l'aide d'un bras. Elle renferme ici 4 moules à fromage d'une capacité de 40 kilogrammes.
Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.

[illegible] fromage] et après on le pressait 25 à 30 minutes. Après on dévissait la vis de la presse et on sortait les moules. On avait une plate-forme en bois... on levait notre moule d'une main et notre meule sortait [sur le panneau de bois]. Pour faire la toilette d'en haut, pour enlever le surplus de coton qui dépassait, on le coupait avec notre couteau de poche. On coupait notre coton pour qu'il soit bien égal, là on mettait un cheese cap, un coton rond comme empesé. Puis on remettait notre coton qui couvrait la meule, puis on le trempait dans l'eau chaude. Après ça, on prenait notre moule puis on le revirait par-dessus [la meule]. Là, on le tournait dans l'autre sens, puis on faisait la toilette à l'autre bout. Ensuite, on remettait les moules dans la presse jusqu'au lendemain. »

(Albert Perron, 14 janvier 1996, cass. 01.03-A)

Le lendemain matin, le fabricant retirait tous les moules de la presse afin de procéder au démoulage du fromage. Au fur et à mesure qu'il sortait une meule de son moule, il allait la déposer sur la tablette de séchage dans l'antichambre. Cette période de séchage, d'une durée de 24 heures, permettait aux meules de se débarrasser de leur surplus d'humidité. Leur enveloppe de coton s'étant asséchée, les meules de fromage étaient enfin prêtes à recevoir leurs marques d'identification, c'est-à-dire le numéro du bassin de production dont elles provenaient et la date de fabrication.

La maturation, l'emballage et le transport du produit

Le surlendemain, les meules de cheddar étaient transportées dans la chambre de maturation pour y subir une première période d'affinage qui pouvait varier entre deux et quatre semaines. Pour que le cheddar puisse mûrir dans des conditions favorables, le fromager devait maintenir la température de la chambre entre 12,5 °C et 15,5 °C et s'assurer qu'elle soit bien ventilée afin de conserver un taux d'humidité adéquat. Chaque jour, il retournait les meules pour qu'elles conservent une belle apparence et mûrissent uniformément.

[illegible] bout. Parce que, si vous les laissiez quatre ou cinq jours sans les tourner de bout, elles venaient plus grosses d'un bout. Alors si vous les tourniez de bout, elles gardaient une forme égale. On venait habitué, même si ça pesait 80 ou 85 livres et qu'il y avait trois tablettes de haut, on ne descendait pas la meule.

Quand on arrivait le matin, la rangée de meules d'en bas, on s'approchait avec notre genou et on prenait la meule comme ça pour la basculer, on ne la portait pas. On lui donnait un coup de genou pour qu'elle bascule. Quand tu arrivais en haut [la 3e tablette], tu mettais la main sur la meule et tu lui donnais un coup. Elle virait de bout et elle retombait à sa place. On faisait ça vite. »

(Albert Perron, 14 janvier 1996, cass. 01.03-A)

Pour expédier son produit aux exportateurs, le fabricant devait emballer les meules de fromage dans des boîtes individuelles, faites en bois d'orme

Appareil servant à fabriquer les boîtes à fromage. Il est constitué d'un bâti en bois et d'un mécanisme en fer comprenant un tambour et un système de pesée actionné au moyen d'une pédale.
Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.

ou de merisier. La confection de ces contenants nécessitait l'emploi d'un appareil spécial, muni d'une espèce de tambour. Pour faire le corps de la boîte, il enroulait une *clisse* de bois autour du tambour afin de lui donner une forme cylindrique. Dans le but de faciliter le pliage, il avait pris soin de faire tremper les *clisses* dans l'eau chaude. Le modelage étant fait, il n'avait plus qu'à clouer les extrémités de la *clisse* l'une sur l'autre et à fixer le fond au corps de la boîte. Une fois assemblée, il la tournait à l'envers et la laissait sécher complètement pour éviter que l'humidité du bois se propage à la meule et provoque la formation de moisissures. Par la suite, il transportait les boîtes dans la chambre de maturation en vue de l'expédition prochaine du fromage.

Au moment de faire la pesée du fromage, le secrétaire, engagé par le syndicat de patrons de la fabrique, venait assister le fromager et consignait, dans le registre de l'établissement, le poids exact de chaque meule qui devait être expédiée sur le marché. Le fromager déposait alors la meule sur le plateau de la balance, puis le secrétaire se chargeait d'en effectuer la pesée. Connaissant maintenant le poids de la meule, le fromager s'empressait de l'inscrire sur la boîte au moyen des chiffres appropriés et d'un tampon encré. Au préalable, il y avait apposé le numéro d'enregistrement de l'établissement, ainsi que le numéro du bassin de production et la date de fabrication. Avant de retirer la meule de la balance, le fromager plaçait une rondelle antiadhésive sur le dessus de la meule. Cette écaille de bois, à peine plus épaisse qu'une feuille de papier, empêchait la meule d'adhérer au fond et au couvercle de la boîte. Il terminait l'emballage en mettant le couvercle sur la boîte.

***« Là vous aviez votre boîte à fromage, puis la face de votre boîte avec tous ses clous qui descendaient. Il y avait un côté, je ne me souviens pas lequel, on avait une étampe spéciale puis on marquait 1770* [nº d'enregistrement de la Fromagerie Perron].**

Puis il y avait un endroit pour marquer le poids. Après ça, vous aviez un endroit pour marquer le numéro du bassin, puis la date. Chaque meule avait son numéro de bassin, puis la date. On recommençait chaque printemps à un. À chaque printemps, on renouvelait nos numéros de bassin. »

(Albert Perron, 14 janvier 1986, cass. 01.02-B)

Une fois emballées dans leurs boîtes, les meules de cheddar étaient transportées de la chambre de maturation à la voiture du cultivateur. Ce dernier se chargeait ensuite de conduire la cargaison jusqu'à la gare locale. En fait, la règle voulait que les cultivateurs appartenant au syndicat de patrons de la fromagerie effectuent à tour de rôle le transport du fromage à la gare.

Boîtes à fromage dans lesquelles on expédiait le cheddar sur le marché d'exportation. ***Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.***

La vente du cheddar : le marché extérieur

Pour les fromagers et les syndicats de patrons, le marché d'exportation demeura longtemps la seule possibilité d'écouler leur production. Cependant pour pouvoir vendre leur fromage au Royaume-Uni, ils avaient l'obligation de transiger avec une compagnie détentrice d'un permis d'exportation.

Les maisons d'exportation

Parmi les principales maisons de commerce qui achetaient du cheddar au Québec, mentionnons Lovell & Christmas (établie à Montréal depuis 1882), Olive & Dorion, Côté & Boivin, Kraft Company, Canada Packers et la Coopérative fédérée. La Fromagerie Perron, qui exporte son cheddar au Royaume-Uni depuis plus d'un siècle, a fait affaire à un moment ou l'autre avec ces différentes maisons.

« On a vendu à Kraft un bout de temps, mais pas tout le temps, Kraft était exportateur, puis il a acheté du fromage, du 40 livres. On a passé par la Chaine coopérative du Saguenay. Il y a des bouts de temps, on passait par une maison ou par une autre. On a passé par Packers, on a passé par Lovell & Christmas, Olive et Dorion. Ce sont toutes des maisons qui achetaient du fromage. Je me souviens quand papa en envoyait à la Coopérative fédérée, beaucoup. Quand on a gagné, en 1970, le 1er prix mondial du fromage, bien c'était notre fromage qui était allé en Angleterre par la Coopérative fédérée. »

(Albert Perron, 20 mars 1986, cass. 01.05-A)

Depuis 1971, cependant, l'entreprise Perron transige uniquement avec Lovell & Christmas qui lui achète environ 75 % de sa production annuelle. Fait à signaler, tout le cheddar Perron (extrafort) ainsi expédié en Angleterre est vendu à la compagnie Sainsbury, de Londres, qui l'écoule essentiellement durant la période des Fêtes – comme produit fin d'importation – dans ses 230 magasins répartis dans la capitale britannique.

Le classement du fromage

Avant 1900, année où le premier classificateur officiel fut nommé par le gouvernement provincial, le système d'inspection des fabriques de cheddar de même que l'examen du fromage produit dans ces établissements laissaient grandement à désirer. À cette époque, des acheteurs itinérants agissant à titre de représentants des compagnies exportatrices faisaient la tournée des fabriques, évaluaient le produit et négociaient souvent à rabais l'achat de toute la production à un prix uniforme, sans tenir compte de la qualité réelle du produit.

Malgré l'arrivée progressive d'autres classificateurs après 1900, le système d'inspection des fabriques et de la qualité du produit ne fut pas assuré pour autant sur l'ensemble du territoire québécois. Devant les plaintes sans cesse renouvelées des fromagers et des syndicats de patrons, le gouvernement canadien fut contraint, en 1921, d'adopter la *Loi fédérale sur les produits laitiers*. Ainsi, à compter du 1er avril 1923, il devint obligatoire de classer par catégories tout le fromage destiné à l'exportation.

« La loi était conçue pour imposer une norme uniforme dans tout le Canada au point de vue inspection, classement, marquage et emballage des produits laitiers, en insistant plus particulièrement sur le beurre et le fromage. Les règlements exigeaient également que le numéro du bassin et de la barattée soit marqué sur chaque emballage de fromage ou de beurre[31]. »

Dès lors, des classificateurs qualifiés visitèrent les établissements laitiers et procédèrent au classement du cheddar d'exportation. À la suite de quoi, la compagnie acheteuse se basait sur les résultats obtenus lors de ce classement pour déterminer les prix à payer pour chacune des catégories.

31. Conseil des denrées alimentaires du Québec, *op. cit.*, p. 107.

Aujourd'hui encore, le cheddar destiné à l'exportation doit subir quatre épreuves de classement avant d'être mis en marché. La première classification, effectuée par les classificateurs d'Agriculture Canada à la demande du producteur, se déroule à la fabrique même, avant que le fromage ne soit acheminé à la maison de commerce montréalaise (Lovell & Christmas). Quelques mois plus tard, cette dernière procède à une évaluation du produit. Par la suite, une seconde classification du produit est faite par les classificateurs fédéraux avant qu'il ne soit expédié au client étranger (Sainsbury à Londres). Enfin, l'importateur effectue à son tour un dernier classement du cheddar avant de l'envoyer sur le marché de consommation[32].

Pour juger de la qualité d'un cheddar, le classificateur dispose d'un système de notation basé sur l'évaluation de cinq critères fondamentaux, soit le goût et l'arôme du produit (45 points), sa texture (25), sa compacité (15), sa coloration (10) et son aspect ou fini (5). Donc, après avoir prélevé un échantillon dans la meule à l'aide d'une sonde à fromage, il procède à un examen attentif de l'échantillon. Se basant sur ses connaissances scientifiques et sur l'acuité de ses sens, il détermine alors une note pour chacun des critères énoncés.

Dans le cas des fromages, et notamment dans celui du cheddar, le critère du goût s'avère d'une importance capitale. De fait, le cheddar doit avoir une saveur très particulière que les Anglais appellent *nutty flavor*, et que l'on traduirait par « goût de noisette ». Ce goût typique se développe tout au long du processus de maturation. Et pour que le consommateur puisse apprécier le cheddar à son meilleur, le distributeur (ou le fabricant) le laisse mûrir au moins deux ans (extrafort) avant de le commercialiser.

Sonde servant autrefois à prélever des échantillons lors du classement du cheddar destiné à l'exportation. ***Commission des biens culturels, photo Louise Leblanc, 1992.***

La renommée du cheddar Perron

Déjà fière de ses 105 ans d'histoire, la Fromagerie Perron peut aussi s'enorgueillir d'être la seule entreprise privée au Québec qui exporte encore du cheddar en Angleterre. En outre, elle est la seule entreprise fromagère au Canada à y exporter du cheddar depuis plus d'un siècle. En 1986, le Haut-Commissariat du Canada au Royaume-Uni commémorait ce fait unique dans les annales de l'industrie fromagère canadienne en remettant à Albert Perron un certificat honorifique décerné à la famille Perron lors d'une cérémonie officielle à Londres.

« Si vous vouliez maintenir une qualité, faire du fromage de première qualité... Nos parents, il fallait qu'ils arrivent dans la qualité, alors ils étaient sévères parce que le fromage était classé.

Avez-vous pensé, 234 millions de livres de fromage exporté en Angleterre en 1904 ? Ça, c'est réel ! Il faut que vous pensiez qu'il y avait 3 000 fabriques dans le Canada et qu'il n'y avait pas juste le Québec qui en faisait, il y avait aussi l'Ontario. Puis c'était toutes des petites fabriques comme la nôtre. »

(Albert Perron, 14 janvier 1986, cass. 01.03-A)

32. Informations fournies par M. Gaétan Turgeon, inspecteur sénior, Division des produits laitiers, secteur Est du Québec, Agriculture Canada.

Marius Lamontagne, maître fromager, est responsable de la production fromagère à la Fromagerie Perron depuis 1965. Il effectue ici le retournement et l'empilage des blocs de caillé durant la cheddarisation.
Collection privée, photo Lise Fournier, 1986.

Depuis 1969, la Fromagerie Perron et son président ne cessent de remporter des prix et des distinctions honorifiques non seulement à l'échelle régionale, provinciale et nationale, mais aussi sur la scène internationale. Cette « galerie de la renommée » regroupe plus d'une vingtaine de prix qui ont été décernés tantôt à l'entreprise, tantôt à Albert Perron, pour la qualité exceptionnelle de son produit, pour son esprit d'entrepreneurship, pour ses cent ans d'existence et pour sa contribution exemplaire au développement de l'industrie laitière canadienne.

Ce qui fait la réputation du cheddar Perron, c'est d'abord les secrets de fabrication qui ont été soigneusement conservés par la famille Perron depuis plus de cent ans. Et de préciser Albert Perron : « On a toujours gardé la même recette de fabrication. Ce sont juste les équipements qui ont changé. On a la même recette depuis que mon grand-père [Adélard] a fondé l'entreprise. Fabriquer du cheddar de qualité, vous savez, c'est un art ![33] »

Dans un second temps, le président de l'entreprise n'hésite pas à reconnaître que la qualité de son cheddar dépend largement de la compétence de son personnel. D'ailleurs, deux de ses employés, comptant plus de 35 ans d'expérience à titre de fabricant de fromage ou de beurre, travaillaient déjà pour la Fromagerie à l'époque où Joseph Perron (père d'Albert) était propriétaire de l'entreprise. C'est le cas du maître fromager Marius Lamontagne (cousin d'Albert) qui fut embauché en 1957. Depuis 1965, il assume la lourde tâche de responsable de la production fromagère. Il en est de même pour Raymond Delisle qui occupe la fonction de responsable de la production beurrière. Actuellement, une trentaine d'employés contribuent au maintien des hauts standards de qualité des produits Perron, tant dans le secteur de la production que dans ceux de la vente, de la distribution et de l'administration.

Bref, cette ancienne méthode de fabrication dont toutes les opérations exigent la main de l'homme est demeurée en usage dans les petites fromageries québécoises jusqu'au milieu du XX^{e} siècle. Après la Seconde Guerre mondiale, cette méthode artisanale a cependant dû s'adapter aux besoins d'une production à plus grande échelle, entraînant ainsi la mécanisation des opérations. Avec l'arrivée de l'informatique qui, depuis les années 1980, a fait progressivement son entrée dans les usines de transformation laitière, on s'achemine irrémédiablement vers une automatisation complète de la chaîne de production fromagère.

---

33. *Enquête orale réalisée avec Albert Perron*, 11 décembre 1985, cass. 01.01-A.

Albert Perron avec son fameux cheddar qui a su lui mériter plusieurs prix et distinctions sur la scène nationale et internationale.
Ministère de la Culture et des Communications, photo Louise Leblanc, 1992.

Galerie de la renommée

- **1969** : 2e prix du Royal International Dairy Show de Londres.
- **1970** : 1er prix du Royal International Dairy Show de Londres.
- **1975** : représentant du Canada à l'Exposition mondiale de Cologne (Allemagne) pour la fabrication du cheddar canadien.
- **1976** : 1er prix du Lys d'or du ministère de l'Agriculture du Québec.
- **1979** : 1er prix du Lys d'or du ministère de l'Agriculture du Québec.
- **1979** : plaque honorifique du Club Kiwanis de Saint-Prime.
- **1980** : plaque honorifique de la municipalité de Saint-Prime, de la Chambre de commerce de Roberval et de la Chambre de commerce de Saint-Félicien.
- **1981** : 1er prix du Royal International Winter Fair de l'Ontario.
- **1981** : mercuriade pour l'entreprise de fabrication de l'année de la Chambre de commerce du Québec.
- **1981** : 3e prix du Lys d'or du ministère de l'Agriculture du Québec.
- **1981** : diplôme d'honneur de la Chambre de commerce de Saint-Félicien.
- **1982** : 3e prix du Lys d'or du ministère de l'Agriculture du Québec.
- **1982** : plaque honorifique du gouvernement du Canada.
- **1983** : 2e prix du Lys d'or du ministère de l'Agriculture du Québec.
- **1985** : plaque honorifique de la Corporation du centenaire de Saint-Bruno (Lac-Saint-Jean).
- **1986** : plaque commémorative du Haut-Commissariat du Canada au Royaume-Uni pour marquer les cent ans d'exportation de cheddar de qualité supérieure au Royaume-Uni.
- **1986** : prix de la Personnalité touristique de l'année de l'Association touristique régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.
- **1987** : mercuriade pour l'action communautaire d'une PME de la Chambre de commerce du Québec.
- **1987** : certificat de membre honoraire du Conseil national de l'industrie laitière du Canada.
- **1990** : plaque commémorative de la municipalité de Saint-Prime pour le 100e anniversaire de fondation de la Fromagerie Perron.
- **1991** : prix du Bleuet d'or de l'Association des Bleuets du Québec.
- **1992** : mercuriade pour l'action communautaire d'une PME de la Chambre de commerce du Québec.
- **1992** : plaque honorifique de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe pour le 100e anniversaire de fondation de l'École de laiterie.
- **1993** : 1er prix du Scottish Cheese Show à Glasgow (Écosse).

Conclusion

Datant de 1895, la vieille fromagerie Perron constitue par son architecture et son aménagement intérieur l'un des rares exemples de petites fromageries artisanales construites en milieu rural vers la fin du XIXe siècle. De plus, elle témoigne de façon éloquente d'une activité économique très importante sur le plan régional mais aussi national.

Plus qu'un monument historique centenaire, la Fromagerie Perron s'avère un témoin privilégié de l'évolution historique, économique et technique de l'industrie fromagère québécoise. Bref, la transmission de l'appareil de production et des secrets de fabrication depuis quatre générations, l'authenticité du procédé de fabrication, la vieille fromagerie renfermant encore une partie de l'outillage ancien, l'usine de production dotée d'un appareillage à la fine pointe de la technologie, l'exportation du produit au Royaume-Uni depuis plus de cent ans et la renommée dont elle jouit sur la scène internationale sont autant de caractéristiques qui, non seulement distinguent la Fromagerie Perron de ses concurrentes, mais font d'elle une entreprise modèle à l'échelle nationale.

La production du cheddar à la Fromagerie Perron demeure donc une pratique traditionnelle encore bien vivante aujourd'hui. Manifestement, la transmission du savoir-faire en filiation directe chez les Perron a permis de conserver l'authenticité de leur produit et d'assurer la survie de l'entreprise au fil des ans.

La transmission du savoir-faire et de l'appareil de production en filiation directe a permis de conserver l'authenticité du produit et d'assurer la survie de la Fromagerie Perron. Ici, Albert Perron en compagnie de son fils Jean-Marc et de ses petits-fils devant l'usine de production actuelle.
Ministère de la Culture et des Communications, photo Louise Leblanc, 1992.

Sources manuscrites

BACHAND, Gilles. *Une école de laiterie à Saint-Hyacinthe en 1892. Pourquoi ?*. Saint-Hyacinthe, Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, 1991, 42 p.

BÉLANGER, Lise. *La diffusion spatiale des fromageries au Québec de 1865 à 1915*, mémoire de baccalauréat, Québec, Université Laval, 1978, 92 p.

Construction des beurreries et des fromageries, Québec, ministère de l'Agriculture du Québec, 1916, Bulletin n° 1, 12 p.

Documents de la Session 1891. Première session du Septième parlement du Canada, Ottawa, Gouvernement du Canada, 1891, vol. 6, p. 155-166.

Documents de la Session du gouvernement du Québec. Rapport annuel du ministre de l'Agriculture du Québec, Québec, Gouvernement du Québec, 1870-1910.

FOURNIER, Lise. *Étude ethnohistorique sur la Fromagerie Perron de Saint-Prime*, Saint-Prime, municipalité de Saint-Prime, Chicoutimi, ministère des Affaires culturelles, 1987, 185 p.

FOURNIER, Lise. *La production du fromage cheddar au Québec : de l'artisanat à l'industrie, 1865-1990*, thèse de doctorat, Québec, Université Laval, 1994, 284 p.

FOURNIER, Lise. *L'Économusée du cheddar : la Fromagerie Perron de Saint-Prime. Projet d'économusée et concept d'interprétation sur la production du cheddar au Québec*, Saint-Prime, Corporation de la vieille fromagerie Perron, Chicoutimi, ministère des Affaires culturelles, 1991, 113 p.

Plans de fromagerie, de beurrerie et de fabrique combinée, Québec, ministère de l'Agriculture du Québec, 1913, Bulletin n° 1.

Sources orales

Enquête orale réalisée avec Albert Perron, fromager et président de la Fromagerie Albert Perron inc., Saint-Prime, 11-12 déc. 1985, 14-16 janv. 1986, 20 mars 1986, 9-10 oct. 1986, cass. 01.01-A/B, 01.02-A/B, 01.03-A/B, 01.04-A/B, 01.05-A/B, 01.06-A/B, 01.07-A.

Enquête orale réalisée avec Alfred Lavoie, fromager retraité et autrefois propriétaire de la Fromagerie Lavoie, Saint-Prime, 20 mars 1986, cass. 02.01-A/B.

FOURNIER, Lise. *Transcription intégrale des enquêtes orales réalisées avec Albert Perron et Alfred Lavoie*, Saint-Prime, municipalité de Saint-Prime, Chicoutimi, ministère des Affaires culturelles, 1986, 332 p.

Ouvrages spécialisés

BEAUCHAMP, Claude. *Agropur. Cinquante ans de rêves et de réalisation depuis la Société coopérative agricole du canton de Granby*, 1938-1988, Montréal, Boréal, 1988, 289 p.

BÉLANGER, Georges. *Nos fromages cheddar et autres*, Québec, Éditeur officiel du Québec, 1975, 154 p.

COMITÉ HISTORIQUE DE SAINT-SÉVERIN-DE-PROULXVILLE. *Au temps des fromageries à Saint-Séverin-de-Proulxville, 1888-1953*, Saint-Stanilas, Éditions Souvenance, 1985, 49 p.

CONSEIL DES DENRÉES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC. *Les fromages*, Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, 126 p.

DECKER, John Wright. *La fabrication du fromage cheddar*, Montréal, Sénécal & fils, 1894, 171 p.

DUPONT, Jean-Claude. *Le fromage de l'Île d'Orléans*, Montréal, Leméac, 1977, 171 p.

GIRARD, Camil et Normand PERRON. *Histoire du Saguenay–Lac-Saint-Jean*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1989, 665 p.

HAMELIN, Jean et Yves ROBY. *Histoire économique du Québec*, 1851-1896, Montréal, Fides, 1971, 475 p.

Henry, Gabriel. *Nouveau manuel complet d'industrie laitière pour la province de Québec*, Québec, Proulx & Proulx, 1897, 406 p.

Henry, Gabriel et Élie Bourbeau. *Enquête sur l'amélioration de la fabrication du fromage dans la province de Québec*, Québec, ministère de l'Agriculture du Québec, 1901, 103 p.

Histoire et géographie des fromages. Actes du Colloque de géographie historique de 1985, Caen, Université de Caen, 1987, 341 p.

Kosikowski, Frank V. et Germain Mocquot. *Progrès de la technologie du fromage*, Rome, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 1958, 263 p.

Laforce, L.A. *Le guide du fromager*, Saint-Hyacinthe, Presses mécaniques du Courrier, 1882, 107 p.

Lamontagne, Sophie-Laurence, sous la dir. de Bernard Genest. *Le patrimoine immatériel. Méthodologie d'inventaire pour les savoirs, les savoir-faire et les porteurs de traditions*, Québec, Les Publications du Québec, 1994, 132 p.

Mac Carthy, E. *Manuel de l'industrie laitière au Canada*, Québec, J.A. Langlois éditeur, 1891, 259 p.

Manuel de technologie laitière, Saint-Hyacinthe, Association des techniciens en industrie laitière inc., 1957, 618 p.

Mc Cormick, Veronica. *A Hundred Years in the Dairy Industry. A History of the Dairy Industry in Canada and Events That Influenced It*, 1867-1967, Ottawa, Dairy Farmers of Canada, 1968, 205 p.

Rapport annuel de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, Québec, C.F. Langlois éditeur, 1883-1901.

Ruddick, J.A. et autres. *The Dairy Industry in Canada*, Toronto, The Ryerson Press, New Haven, Yale University Press, 1937, 299 p.

Thibault, Daniel. *Nos beurreries et fromageries d'autrefois*, Sainte-Anne-de-la-Pérade, Éditions du Bien public, 1974, 40 p.

Articles

« À la beurrerie Albert Perron, à St-Prime. Des milliers de dollars pour lutter contre la pollution », dans *L'Étoile du Lac*, 17 novembre 1971, p. 12.

Bélanger, Léonidas. « Brèves notes historiques sur l'agriculture et l'industrie laitière », dans *Saguenayensia*, Chicoutimi, Société historique du Saguenay, vol. 16, nº 3, mai-juin 1974, p. 52-61.

« Championne mondiale du fromage cheddar. Les produits de la beurrerie-fromagerie Perron sont connus sur tout le continent », dans *L'Étoile du Lac*, 16 janvier 1974, p. 31.

Fournier, Guy. « La fabrique du meilleur cheddar au monde », dans *Progrès-Dimanche*, 10 janvier 1976, p. 3.

Fournier, Guy. « Saint-Prime se doterait d'un musée du fromage », dans *Progrès-Dimanche*, 26 septembre 1982, p. 34.

Fournier, Lise et Yvan Chouinard. « Fromagers traditionnels à Richmond », dans *La vie quotidienne au Québec. Histoire, métiers, techniques et traditions*, sous la dir. de René Bouchard, Sillery, Presses de l'Université du Québec, 1983, p. 283-306.

Gagnon, Claude. « À Saint-Prime. Le meilleur fromage cheddar au Canada », dans *Le Lac-Saint-Jean*, 1er août 1979, p. 7.

Houle, Louise-Marie. « Quel est le secret d'Albert Perron ? Le meilleur cheddar d'Angleterre est fabriqué au Lac-Saint-Jean », dans *Le producteur de lait québécois*, vol. 4, nº 4, décembre 1983, p. 16-17.

« La beurrerie-fromagerie Albert Perron de St-Prime. Une industrie pionnière », dans *Le Lac-Saint-Jean*, 12 décembre 1973, p. 29.

« La beurrerie-fromagerie Albert Perron, de St-Prime, vendra près de 2 millions de livres de fromage et près de 1 million de livres de beurre en 74. Les produits Perron vendus d'un océan à l'autre », dans *L'Étoile du Lac*, 23 janvier 1974, p. 21.

« La fondation de la beurrerie de St-Prime. Visite de l'Hon. Mercier à St-Prime en 1887 », dans *L'Étoile du Lac*, 23 janvier 1964, p. 1.

« La fromagerie Perron, de Saint-Prime, championne dans la fabrication du cheddar », dans *L'Étoile du Lac*, 9 janvier 1974, p. 4.

« La fromagerie Perron de St-Prime se mérite un prix international », dans *La Voix*, 25 novembre 1970, p. 7.

LAROUCHE, Jean-Pierre. « Albert Perron, personnalité touristique de l'année », dans *L'Étoile du Lac*, 10 septembre 1986, p. 3.

LAROUCHE, Jean-Pierre. « Gagnant du Lys d'Or à Saint-Prime. Le Club Kiwanis rend hommage au fromager Albert Perron », dans *L'Étoile du Lac*, 14 novembre 1978, p. 5.

LAROUCHE, Jean-Pierre. « M. Albert Perron, fromager de St-Prime. Il participera à l'Exposition mondiale à Cologne en Allemagne du 17 au 19 septembre », dans *L'Étoile du Lac*, 16 juillet 1975, p. 9.

LÉVESQUE, Marc. « Rare réussite à St-Prime. La fromagerie Perron prête à défendre son autonomie », dans *Le Soleil*, 7 avril 1973.

PARADIS, Gilles. « Fromagerie Perron. Entente avec une firme américaine », dans *Progrès-Dimanche*, 7 août 1983, p. 10.

« Perron choisi ! Visite du Premier ministre français dans la région », dans *Progrès-Dimanche*, 9 mai 1982, p. 40.

ST-DENIS, Gérard. « Le meilleur cheddar et la meilleure poudre de lait. Les gagnants du Lys d'Or 1979 », dans *Journal de Québec au Saguenay–Lac-Saint-Jean*, 26 mai 1980.

ST-PIERRE, Jean-Claude. « L'entreprise Albert Perron de St-Prime. Elle obtient une médaille d'or à Londres », dans *L'Étoile du Lac*, 19 novembre 1978, p. 9.

TOURANGEAU, Pierre. « Le meilleur cheddar au monde », dans *Commerce*, nº 4, avril 1987, p. 50-52.

TREMBLAY, Bertrand. « La Fromagerie Perron exporte un million de livres de cheddar en Grande-Bretagne », dans *Les Affaires*, 20 avril 1985, p. 13.

TREMBLAY, Réjean. « Un fromage primé mais qu'on ne goûte pas ici », dans *La Presse*, 5 août 1978, p. A-12.

VACHON, Robert. « Albert Perron est fait Bleuet d'Or. La dynastie des maîtres fromagers se perpétuera envers et contre tous ? », dans *L'activité économique*, janvier-février 1982, p. 58.

Introduction 3

L'industrie fromagère 5
Au Québec 5
L'implantation progressive : 1865-1890 5
L'expansion rapide : 1890-1920 7
La concentration des entreprises : 1920-1950 8
La restructuration et la diversification : 1950-1970 8
Le nouvel essor : 1970-1995 9
Au Saguenay–Lac-Saint-Jean 9
À Saint-Prime 12

La Fromagerie Perron 15
La transmission du savoir-faire 15

L'ancienne fromagerie 19
Les composantes architecturales 20
L'aménagement intérieur 23

Le procédé artisanal de fabrication 26
La matière première 26
La réception et l'analyse du lait 26
La transformation du lait 28
La maturation, l'emballage et le transport du produit 37

La vente du cheddar : le marché extérieur 39
Les maisons d'exportation 39
Le classement du fromage 39
La renommée du cheddar Perron 40

Conclusion 47

Bibliographie sélective 48

COLLECTION PATRIMOINES

LIEUX et TRADITIONS

5

Produit d'exportation, le cheddar a joué un rôle important dans l'histoire de l'économie canadienne. Ayant survécu aux nombreux bouleversements qui ont marqué l'industrie fromagère, la Fromagerie Perron témoigne aujourd'hui encore d'une activité de production qui a largement contribué au développement économique du Québec.

Fondée en 1890, la Fromagerie Perron s'avère un témoin privilégié de l'évolution historique, économique et technique de l'industrie fromagère tant québécoise que canadienne. La transmission de l'appareil de production et des secrets de fabrication depuis quatre générations, l'authenticité du procédé de fabrication, la vieille fromagerie renfermant encore une partie de l'outillage ancien, l'usine de production dotée d'un appareillage de haute technologie, l'exportation de son cheddar au Royaume-Uni depuis plus de cent ans et la renommée dont elle jouit sur la scène internationale sont autant de caractéristiques qui font de la Fromagerie Perron une entreprise modèle à l'échelle nationale.

Gouvernement du Québec
Ministère de la Culture et des Communications

ISBN 2-551-14298-6
7,95 $
Publications du Québec